

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:00:36

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Физиология питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

заочная

Год начала обучения

2021 г.

Изучается в 5 семестре

Пятигорск, 2021

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

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.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин (модуля) Б1 ОП ВО (Б.1 В.07) подготовки бакалавров по направлению 19.03.04. Ее освоение происходит в 5 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами (модулями)

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретённые в результате изучения дисциплин: «Биохимия», «Химия пищи» и «Концепция здорового питания».

4. Связь с последующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплин: «Специальные виды питания», «Технология и организация диетического питания».

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1. Наименование компетенций

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

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	ПК-5
Уметь: определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5

Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	ПК-5
---	------

6. Объем учебной дисциплины (модуля)

	Астр.	
	часов	з.е.
Объем занятий: итого	81 ч.	3
В т.ч. аудиторных	7,5 ч.	
Из них:		
Лекций	4,5 ч.	
Лабораторных работ	-	
Практических занятий	3 ч.	
Самостоятельной работы	73,5 ч.	
Зачет с оценкой 5 семестр		

7. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины (модуля)

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализу- емые компе- тенции	Контактная работа обучаю- щихся с преподавателем, ча- сов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
5 семестр							
Раздел 1. Введение в дисциплину. История развития физиология питания. Физиоло- гические системы, связанные с функцией питания.							
1	Введение. Предмет и задачи курса «Физиология питания»	ПК-5	-	-			
2	Строение и функции пищева- рительной системы человека	ПК-5	-	-			
3	Строение и функции сердечносо- судистой системы человека	ПК-5	-	-			
4	Строение и функции дыхательной системы человека	ПК-5	-	-			
5	Строение, функции и роль нерв- ной системы в регуляции процесса пищеварения	ПК-5	-	-			
6	Строение, функции и роль гумо- ральной системы в регуляции процесса пищеварения	ПК-5	-	-			
Раздел 2. Значение различных компонентов пищи для организма человека							
7	Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая цен- ность	ПК-5	1,5	1,5			
8	Жиры, их источники, функции, энергетическая, пластическая цен- ность	ПК-5	-	-			

9	Углеводы, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность	ПК-5	1,5	1,5			73,5
10	Минеральные соединения. Источники. Значение для организма человека	ПК-5	-	-			
11	Витамины. Источники. Значение для организма человека	ПК-5	-	-			
Раздел 3. Физиологические основы составления пищевых рационов							
12	Принципы сбалансированного питания	ПК-5	-	-			73,5
13	Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования	ПК-5	1,5	-			
14	Принципы составления рационов питания для различных групп населения. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ПК-5	-	-			
15	Режим питания. Особенности питания детей и подростков	ПК-5	-	-			
16	Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-5	-	-			
17	Категории функционального питания	ПК-5	-	-			
18	Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием	ПК-5		-			
	Итого 5 семестр		4,5	3			73,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
5 семестр			
7	Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность. Энергетический обмен в организме. Строение и значение для организма человека белков, их энергетическая ценность, суточные нормы потребления. Белки животного и растительного и нетрадиционного происхождения. Аминокислотный состав белков. Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность.	1,5	-

9	Углеводы, их источники, функции, энергетическая ценность. Простые и сложные углеводы. Пищевая ценность углеводов. Энергетическая ценность углеводов. Гликемический индекс углеводов.	1,5	Лекция беседа
13	Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Определение понятия «Рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов». Определение понятий рациональное, оптимальное питание	1,5	Лекция-беседа
Итого 5 семестр		4,5	3

7.3 Наименование лабораторных работ

Не предусмотрено учебным планом

7.4 Наименование практических занятий

№ темы дисциплины	Наименование тем практических работ	Объем часов	Интерактивная форма проведения
5 семестр			
7	Практическая работа 1. Физиологическое значение белков	1,5	-
9	Практическая работа 2. Влияние пищевых волокон на процессы пищеварения	1,5	-
Итого за 5 семестр		3	-

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающихся

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-5	Подготовка к практическим занятиям	Отчет по практическим работам №1,2	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

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ПК-5	1-18	Собеседование	Устный	Текущий	Вопросы для собеседования

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов*
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					
Базовый	Знать инновации в области технологии производства продуктов питания	Слабо знает инновации в области технологии производства продуктов питания	Недостаточно знает инновации в области технологии производства продуктов питания	Знает инновации в области технологии производства продуктов питания, но допускает ошибки	
	Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Слабо умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Недостаточно умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но допускает ошибки	
	Владеть способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Недостаточно владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, но допускает ошибки	
Повышенный	Знать инновации в области технологии производства продуктов питания				Знает инновации в области технологии производства продуктов питания
	Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Умеет 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				Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания
--	---	--	--	--	---

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

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

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Задания представлены в фонде оценочных средств.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические работы по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

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:

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по практическим работам, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Физиология питания».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники 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
---	-------------------------	-------	-----	-----	---------

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

10.1.1. 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

10.1.2. 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 рецептур 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.

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Писаренко О.Н. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Физиология питания» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, заочной формы обучения.
2. Писаренко О.Н. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Физиология питания» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, заочной формы обучения.

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

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

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На практических занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru

2. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ауд. 325 – для проведения занятий лекционного типа Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJ5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

ауд. 320 – лаборатория общей, неорганической, аналитической химии, физико-химических методов анализа – для проведения лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации (Аквадистиллятор ДЭ-4; весы лабораторные равноплечие ВЛР-200; гигрограф М 21А; дозиметр ДБГ-04А; ионометр И-500; люксметр-яркометр ТКА-04/3; микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1; стол антивибрационный (гранит) 600*400*760; термостат ТСВЛ-80; термостат ТС-40; холодильник Indesit ST 145; холодильник Бирюса 6-1; шкаф медицинский 2-х ств. ШМ-2; шкаф медицинский для посуды; шкаф медицинский ШММ-1; шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов); шкаф ШВ-2 вытяжной с мойкой; мультимедийное оборудование ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

ауд. 336 – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная учебной мебелью

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы (Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета)

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.