

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 17:55:41

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске**

**Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства**

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР

М.В. Мартыненко

«15» сентября 2020 г.



**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Специальность 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

**РАССМОТРЕНО:**

Предметно-цикловоу комиссией

Протокол № 8 от «12» сентября 2020

Председатель ПЦК

С.С. Луста

**РАЗРАБОТАНО:**

Преподаватель

Халчаева М.Б. Халчаева

«15» сентября 2020 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» сентября 2020

Председатель УМК института

А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Специальность 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 7 от «02» 03 2020

Председатель ПЦК

С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

Хапчаева М.Б. Хап

«02» марта 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04 2020

Председатель УМК института

А.Б. Нарьжняя

Пятигорск, 2020

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**  
дисциплина относится к профессиональному циклу и изучается в 4 семестре.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

### 1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:

**Общими компетенциями:**

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.

**Профессиональными компетенциями:**

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

58 академических часов, из них:

36 академических часов – аудиторные занятия,

22 академических часов – самостоятельная работа.

## 2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

| №<br>п/п | Наименование разделов, тем<br>учебной<br>дисциплины                                                  | Семестр  | Виды учебной работы,<br>включая<br>самостоятельную<br>работу студентов<br>и трудоемкость<br>в часах |                         |                        |          | <b>Формы<br/>текущего контроля<br/>успеваемости<br/>(по разделам<br/>дисциплины)</b><br><br><b>Форма<br/>промежуточной<br/>аттестации<br/>(по семестрам)</b> |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                      |          | Лекции                                                                                              | Практические<br>занятия | Лабораторные<br>работы | СРС      |                                                                                                                                                              |
|          | <b>Раздел 1. Физиологические системы, связанные с функцией питания.</b>                              | <b>4</b> | <b>6</b>                                                                                            | <b>2</b>                | <b>-</b>               | <b>8</b> | Тестирование, собеседование                                                                                                                                  |
| 1        | Тема 1. Введение. Эколого-медицинские основы питания современного человека.                          | 4        | 2                                                                                                   | -                       | -                      | 4        |                                                                                                                                                              |
| 2        | Тема 2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека.  | 4        | 2                                                                                                   | 2                       | -                      | 2        |                                                                                                                                                              |
| 3        | Тема 3. Нейрогуморальная регуляция процесса пищеварения в различных отделах пищеварительного тракта. | 4        | 2                                                                                                   | -                       | -                      | 2        |                                                                                                                                                              |
|          | <b>Раздел 2. Значение различных компонентов пищи для организма человека.</b>                         | <b>4</b> | <b>10</b>                                                                                           | <b>8</b>                | <b>-</b>               | <b>8</b> | Тестирование, собеседование                                                                                                                                  |
| 4        | Тема 4. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность                          | 4        | 4                                                                                                   | 2                       | -                      | 2        |                                                                                                                                                              |
| 5        | Тема 5. Углеводы, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность                       | 4        | 2                                                                                                   | 2                       | -                      | 2        |                                                                                                                                                              |
| 6        | Тема 6. Жиры, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность                           | 4        | 2                                                                                                   | 2                       | -                      | 2        |                                                                                                                                                              |

|    |                                                                                                          |   |    |    |   |    |                             |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|---|----|-----------------------------|
| 7  | Тема 7. Витамины, минеральные соединения. Пищевая ценность основных продуктов питания.                   | 4 | 2  | 2  | - | 2  |                             |
|    | <b>Раздел 3. Физиологические основы составления пищевых рационов.</b>                                    | 4 | 8  | 2  | - | 6  | Тестирование, собеседование |
| 8  | Тема 8. Принципы сбалансированного питания.                                                              | 4 | 2  | 2  | - | 2  |                             |
| 9  | Тема 9. Принципы составления рационов питания для различных групп населения.                             | 4 | 2  |    | - | 2  |                             |
| 10 | Тема 10. Основные загрязнители пищевых продуктов, их источники, химико-токсикологическая характеристика. | 4 | 4  |    | - | 2  |                             |
|    | <b>ИТОГО:</b>                                                                                            |   | 24 | 12 |   | 22 | <b>Зачет</b>                |

## 2.2. Наименование и краткое содержание лекций

| № | Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Использование активных и интерактивных форм | Часы |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------|
| 1 | <b>Раздел 1. Физиологические системы, связанные с функцией питания</b><br><b>Тема 1. Введение. Эколого-медицинские основы питания современного человека.</b><br>Предмет и задачи курса «Физиология питания». История и эволюция питания человека. Современные понятия «здоровье». Факторы, определяющие среднюю продолжительность жизни современного человека. Роль питания в поддержании здоровья и в возникновении болезней «цивилизации». Значение для профессиональной деятельности основных сведений об анатомии и физиологии систем организма, связанных с питанием. Современное определение понятий: гомеостаз, пищеварение, пищевые продукты, голод, аппетит. |                                             | 2    |
| 2 | <b>Тема 2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека.</b><br>Строение и функции пищеварительной системы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Мультимедиа лекция                          | 2    |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
|   | <p>человека: пищеварительного тракта, пищеварительных желез. Процессы всасывания и усвоения питательных веществ. Понятия диссимилиация и ассимиляция. Состав и функции нормальной микрофлоры пищеварительного тракта человека.</p> <p>Строение и функции нервной системы человека.</p> <p>Строение и функции эндокринной системы человека.</p>                                                                                                                                                             |                    |            |
| 3 | <p><b>Тема 3. Нейрогуморальная регуляция процесса пищеварения в различных отделах пищеварительного тракта.</b></p> <p>Участие нервной и гуморальной систем человека в процессе пищеварения в различных отделах пищеварительного тракта. Пищеварение в ротовой полости, желудке, тонком кишечнике, процессы, происходящие в толстом кишечнике.</p>                                                                                                                                                          |                    | 2          |
| 4 | <p><b>Раздел 2. Значение различных компонентов пищи для организма человека</b></p> <p><b>Тема 4. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.</b></p> <p>1. Энергетический обмен в организме.</p> <p>Строение и значение для организма человека белков, их энергетическая ценность, суточные нормы потребления.</p> <p>2. Белки животного и растительного и нетрадиционного происхождения. Аминокислотный состав белков. Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность.</p> | Мультимедиа лекция | 2<br><br>2 |
| 5 | <p><b>Тема 5. Углеводы, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.</b></p> <p>Простые и сложные углеводы. Пищевая ценность углеводов. Энергетическая ценность углеводов. Гликемический индекс углеводов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            | Лекция-беседа      | 2          |
| 6 | <p><b>Тема 6. Жиры, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.</b></p> <p>Классификация жиров пищи. Функция жиров в организме. Жирные кислоты. Значение ненасыщенных жирных кислот в питании человека. Холестерин, его роль в организме человека. Энергетическая ценность жиров.</p>                                                                                                                                                                                                    |                    | 2          |
| 7 | <p><b>Тема 7. Витамины. Минеральные соединения. Пищевая ценность основных продуктов питания.</b></p> <p>Классификация витаминов. Краткая характеристика их роли в организме. Понятия гипо- и авитаминоз. Физиологическая функция основных макро- и микроэлементов. Физико-химические особенности воды и ее роль для жизнедеятельности организма.</p>                                                                                                                                                       |                    | 2          |
| 8 | <p><b>Раздел 3. Физиологические основы составления пищевых рационов</b></p> <p><b>Тема 8. Принципы сбалансированного питания.</b></p> <p>Перечень основных групп пищевых продуктов, содержащих эссенциальные и регуляторные пищевые субстанции. Краткая характеристика состава и пищевой ценности продуктов из зерна, мяса, молока, овощей и фруктов и др. Современная пирамида здорового питания</p>                                                                                                      |                    | 2          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
|    | и принципы ее конструирования. Определение понятия «Рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов». Определение понятий рациональное, оптимальное питание.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |            |
| 9  | <b>Тема 9. Принципы составления рационов питания для различных групп населения.</b><br>Основные принципы сбалансированного питания. Режим питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для различных групп населения. Принципы комплектации блюд для отдельных приемов пищи. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Пути улучшения пищевой ценности продукции. Принципы подбора ассортимента продуктов и кулинарных изделий для различных групп населения. Категории функционального питания. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием. |               | 2          |
| 10 | <b>Тема 10. Основные загрязнители пищевых продуктов, их источники, химико-токсикологическая характеристика.</b><br>1. Классификация и краткая характеристика пищевых добавок. Определение понятий – биологически активные пищевые добавки.<br>2. Требования безопасности к технологическим пищевым добавкам. Понятие токсикант, токсины, контаминанты, их источники, профилактика загрязнения пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                                      | Лекция-беседа | 2<br><br>2 |
|    | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               | <b>24</b>  |

### 2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

*Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.*

### 2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

| № | Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Использование активных и интерактивных форм | Часы |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------|
| 1 | <b>Раздел 1. Физиологические системы, связанные с функцией питания.</b><br><b>Тема 2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека.</b><br>Целью занятия является закрепление знаний студентов относительно строения и функционирования пищеварительного тракта, гуморальной и нервной систем организма человека. |                                             | 2    |
| 2 | <b>Раздел 2. Значение различных компонентов пищи для организма человека.</b><br><b>Тема 4. Белки, их источники, функции,</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                                             | 2    |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |           |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|   | <b>энергетическая, пластическая ценность.</b><br>Цель занятия: закрепление знаний студентов в области строения и значения белков в организме человека, их пищевой и энергетической ценности.                                                                                                                                               |                 |           |
| 3 | <b>Тема 5. Углеводы, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность</b><br>Цель занятия: закрепление знаний относительно строения и роли углеводов в организме человека, их пищевой и энергетической ценности.                                                                                                               |                 | 2         |
| 4 | <b>Тема 6. Жиры, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.</b><br>Цель занятия: закрепление знаний относительно строения и роли жиров в организме человека, их пищевой и энергетической ценности.                                                                                                                      |                 | 2         |
| 5 | <b>Тема 7. Витамины, минеральные соединения. Пищевая ценность основных продуктов питания.</b><br>Цель занятия: закрепление знаний относительно строения и роли витаминов в организме человека.                                                                                                                                             | видео-практикум | 2         |
| 6 | <b>Раздел 3. Физиологические основы составления пищевых рационов</b><br><b>Тема 8. Принципы сбалансированного питания.</b><br>Цель занятия: закрепить знания студентов относительно норм потребления пищевых веществ для разных групп населения, путей обеспечения сбалансированности питания, путей улучшения пищевой ценности продукции. |                 | 2         |
|   | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 | <b>12</b> |

## 2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

| № | Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание;<br>вид самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                   | Форма контроля              | Зачетные единицы (часы) |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 1 | <b>Раздел 1. Физиологические системы, связанные с функцией питания.</b><br><b>Тема 1. Введение. Эколого-медицинские основы питания современного человека.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы | тестирование, собеседование | 4                       |
| 2 | <b>Тема 2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы                                                    | тестирование, собеседование | 2                       |
| 3 | <b>Тема 3. Нейрогуморальная регуляция процесса пищеварения в различных отделах пищеварительного тракта.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию,                                                                                       | тестирование, собеседование | 2                       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                             |           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------|
|    | самостоятельное изучение литературы                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                             |           |
| 4  | <b>Раздел 2. Значение различных компонентов пищи для организма человека.</b><br><b>Тема 4. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы                                          | тестирование, собеседование | 2         |
| 5  | <b>Тема 5. Углеводы, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы.                                                                                                                      | тестирование, собеседование | 2         |
| 6  | <b>Тема 6. Жиры, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы                                                                                                                           | тестирование, собеседование | 2         |
| 7  | <b>Тема 7. Витамины, минеральные соединения. Пищевая ценность основных продуктов питания.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы                                                                                                                | тестирование, собеседование | 2         |
| 8  | <b>Раздел 3. Физиологические основы составления пищевых рационов.</b><br><b>Тема 8. Принципы сбалансированного питания.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы                                                                                  | тестирование, собеседование | 2         |
| 9  | <b>Тема 9. Принципы составления рационов питания для различных групп населения.</b><br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение литературы                                                                                                                          | тестирование, собеседование | 2         |
| 10 | <b>Тема 10. Основные загрязнители пищевых продуктов, их источники, химико-токсикологическая характеристика.</b><br>Классификация и краткая характеристика пищевых добавок. Определение понятий – биологически активные пищевые добавки.<br>Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим работам, самостоятельное изучение литературы | собеседование               | 2         |
|    | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                             | <b>22</b> |

### 3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4 семестр - зачет

## **4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Рекомендуемая литература**

#### **4.1.1. Основная литература:**

1. Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Барышева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 200 с. — 978-5-7410-1676-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71266.html> ЭБС

2. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-657-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>

3. Позняковский, В.М. Физиология питания : учебник / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2718-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/> ЭБС

#### **4.1.2. Дополнительная литература:**

1. Теплов, В.И. Физиология питания : учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 456 с. — ISBN 978-5-394-02696-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91243> — Режим доступа: для авториз. пользователей. ЭБС

#### **4.1.3. Методическая литература:**

1. Методические указания для практических занятий.
2. Методические указания для самостоятельных занятий.

#### **4.1.4. Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
2. <http://biblioclub.ru> – Электронные книги для образования, бизнеса, досуга
3. <http://e.lanbooks.com> – Издательство «Лань» Электронно-библиотечная система
4. <http://www.iqlib.ru> – Электронно-библиотечная система образовательных и просветительных изданий

### **4.2. Программное обеспечение:**

Специальное программное обеспечение не требуется.

### **4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Маркерная доска – 1 штука
2. Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
3. Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука
4. Парты, стулья, наглядные пособия

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседования, тестирования.

| <b>Результаты обучения</b><br><b>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Формы и методы</b><br><b>контроля и оценки</b><br><b>результатов обучения</b> | <b>Перечень</b><br><b>подтверждаемых</b><br><b>компетенций</b>                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы для различных категорий потребителей.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания.</li> </ul> | <p>Собеседование</p> <p>Тестирование</p>                                         | <p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5</p> |