

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной медицины и
биотехнологического

профессор  В.С. Скрипкин

« 20 » мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.08 Физиология питания

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология организации ресторанного дела

Наименование профиля подготовки

бакалавр

Квалификация выпускника

Заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является приобретение студентами знаний и навыков организации рационального питания населения, понимания роли питания в жизнедеятельности организма и значения отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Знания: состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения: осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки: внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.08 «Физиология питания» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.

Изучение дисциплины осуществляется:

– для студентов заочной формы обучения – на 3 курсе;

Для освоения дисциплины «Физиология питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин бакалавриата «Биохимия», «История продуктов питания», «Безопасность пищевой продукции», «Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья», «Физико-химические и биотехнологические основы отрасли».

Освоение дисциплины «Физиология питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Современные методы обработки пищевого сырья;
- Технология и организация производства специализированного питания (специализация);
- Организация производства и технология блюд европейской кухни;
- Русская национальная кухня;
- Организация производства и технология блюд азиатской кухни;
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Общая трудоемкость дисциплины «Физиология питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	108/3	4	6		94	4	зачет, контрольная работа
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки (при наличии)		4	6		94		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	108/3	0,2			0,12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Пища и ее роль для организма человека.	20	2	-	-	18		Собеседование, реферат, решение практико-ориентированных заданий	ПК-1.3
2	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека.	20	2	-	-	16		Собеседование, решение практико-ориентированных заданий	ПК-1.3

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций
		Всего	Лекции	Семи- нарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
3	Рациональное питания и фи- зиологические основы его ор- ганизации.	22	2	2	-	18		Собесе- дование, реферат, решение практико- ориенти- рованных заданий	ПК- 1.3
4	Диетотерапия.	20	-	2	-	18		Собесе- дование, решение практико- ориенти- рованных заданий	ПК- 1.3
	Контрольная точка	12	-	2	-	10			ПК- 1.3
	Практическая подготовка								
	Промежуточная аттестация	10	-	-	-	14	Кон- трольная работа		ПК- 1.3
		4	-	-	-		Зачет		
	Итого	108	4	6	-	94			

** Оценочное средство выбирается из таблицы «Оценочные средства результатов обучения» шаблона ФОС

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наиме- нование раздел) (вид интерактивной формы проведения заня- тий)/(практическая подго- товка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подго- товка		
		очная форма	заочная форма	очно- заочная форма
Пища и ее роль для организ- ма человека.	Основные принципы и понятия рационального питания (Лекция- презентация).		2/2/2	
Роль основных пищевых ве- ществ в жизнедеятельности человека.	Минеральные вещества в пита- нии. Макроэлементы.		2/-/2	
Итого			4/2/4	

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка					
		очная форма		заочная форма		очно-заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб	прак	лаб
Рациональное питания и физиологические основы его организации.	<u>Практическая работа.</u> Современные научные теории и концепции питания. Режим питания (<i>Дискуссия</i>).			2/2/2			
Диетотерапия.	<u>Практическая работа.</u> Составление суточного рациона питания человека (<i>Круглый стол</i>).			2/2/2			
	Контрольная работа (аудиторная)			2/-/2			
Итого				6/4/6			

*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной и научной литературы	30	-
Подготовка к собеседованиям	20	-
Подготовка к реферату	20	-
Подготовка к контрольным точкам	10	-
Подготовка к контрольной работе	14	-
Подготовка к зачету	-	4
ИТОГО	94	4

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Физиология питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Физиология питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Физиология питания».

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Физиология питания».

4. Методические рекомендации по выполнению реферата.

5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Пища и ее роль для организма человека.	2,3	1,2,3,4	1,2,3
2	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека.	2,3	1,2,3	1,2,3
3	Рациональное питания и физиологические основы его организации.	1,2	2,3	1,2,3
4	Диетотерапия.	3	1,2,3	1,2,3

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Физиология питания»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Современные методы обработки пищевого сырья				+	
	Проектирование предприятий общественного питания				+	
	Процессы и аппараты пищевых производств			+		
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				+	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+		
	Товароведение продовольственных товаров			+		
	Физиология питания			+		
	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		+			
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания			+		
	Научные основы производства продуктов питания			+		
	Основы рационального питания			+		
	Нутрициология			+		
	Проектно-технологическая практика			+	+	
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
	Барное дело				+	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Физиология питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Физиология питания» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО».

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу, контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 60 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная работа	30
2.	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**маx 30 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации,

выполнение письменной контрольной работы (контрольная точка), которая включает 2 теоретических вопроса (оценка знаний) и 1 практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков) (**маx 30 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку реферата (**маx 15 баллов**).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):

10 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

7-8 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

5-6 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

1-4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

1 балл – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные задания – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки

10 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

8-9 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

6-7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

4-5 баллов. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2-3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки посещения и работы на **лекционных занятиях** (*маx 10 баллов*)

10 баллов – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов **вычитается 1 балл** за каждую лекцию.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

2 балла – за оцененное на «отлично» выполнение письменного задания по каждой теме; **1,5 балла** – за оцененное на «хорошо» выполнение задания; **1 балл** – за оцененное на «удовлетворительно» выполнение задания (маx – 10 баллов);

1,5 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «отлично»; **1 балл** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «хорошо»; **0,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (маx – 2 балла);

1 балл – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (маx – 5 баллов)

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата, сопровождаемого презентацией

15 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргу-

ментировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

10-14 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

5-9 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

до 5 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Доклад – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Критерии оценки доклада, сопровождаемого презентацией

15 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

10-14 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

5-9 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

до 5 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

При проведении итоговой аттестации «зачет» преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки «зачет» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче зачета, к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на зачете и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Физиология питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

Сдача зачета может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов. Итоговая успеваемость на зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Вопрос 1	до 5
Задача	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

5 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Физиология питания»

В качестве заданий для текущего контроля успеваемости могут быть использованы задания подобного содержания:

Примерные темы для собеседования:

1. Физиология питания и здоровье человека.
2. Принципы оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания.
3. Причины возникновения витаминной недостаточности у человека.
4. Антиалиментарные компоненты пищи.
5. Способы обогащения пищевых продуктов эссенциальными компонентами.
6. Безопасность употребления генетически модифицированных источников пищи.
7. Нетрадиционные виды питания.

8. Особенности питания людей с сахарным диабетом.
9. Значение биологически активных добавок в рационе человека.
10. Питание, как профилактический инструмент профессиональных заболеваний.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Энергетическая ценность. Принцип расчета калорийности пищевых продуктов и суточного рациона (10 баллов);
2. Основы рационального питания при умственном труде (10 баллов).

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Составить суточный рацион питания на основании физиологической потребности человека в энергии, пищевых компонентах, а также с учетом принципов рационального питания для женщины 42 лет парикмахера по профессии.

Типовая контрольная работа (аудиторная) для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Цель и способы ослухения. Преимущества и недостатки различных способов (10 баллов);
2. Классификация субпродуктов по пищевой ценности и особенностям технологической обработки (10 баллов);

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Определить количество белка, потребляемого с одной порцией блюда «Говядина тушеная с гречкой». Рассчитать аминокислотный скор белка. Сделать вывод об уровне сбалансированности белка продукта с точки зрения соотношения животных и растительных белков. Рецепт (на 5 порций): говядина – 500г, лук репчатый 250г, морковь – 120г, крупа гречневая – 500г, томатная паста – 25г, соль, перец, специи. Масса готового блюда – 1080г. Примечание: содержание белка в говядине – 19%, в гречневой крупе – 14%. Белком лука, моркови и томатной пасты можно пренебречь ввиду его незначительного содержания в данных ингредиентах. (10 баллов).

Тематика рефератов:

1. Формирование индивидуального питания.
2. Питание по группе крови.
3. Пищевая ценность продуктов питания.
4. Критерии безопасности пищевых продуктов.
5. Питание спортсменов.
6. Концепция раздельного питания
7. Концепция главного пищевого фактора
8. Концепция индекса пищевой ценности
9. Концепция живой энергии
10. Использование пищевых добавок в продуктах питания.

Интерактивные формы занятий

Для проведения интерактивных практических занятий используются интерактивные формы «Дискуссия» и «Круглый стол».

В форме дискуссии проводится занятие на тему: «Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания».

Методика осуществления занятия в форме дискуссии.

Организационный этап.

Тема дискуссии формулируется до ее начала.

Группа студентов делится на несколько малых групп. Количество групп определяется числом позиций, которые будут обсуждаться в процессе дискуссии. Малые группы формируются либо по желанию студентов, либо по родственной тематике для обсуждения.

Малые группы занимают определенное пространство, удобное для обсуждения на уровне группы. В группе определяются спикер, оппоненты, эксперты.

Спикер занимает лидирующую позицию, организует обсуждение на уровне группы, формулирует общее мнение малой группы.

Оппонент внимательно слушает предлагаемые позиции во время дискуссии и формулирует вопросы по предлагаемой информации.

Эксперт формирует оценочное суждение по предлагаемой позиции своей малой группы и сравнивает с предлагаемыми позициями других групп.

Подготовительный этап.

Каждая малая группа обсуждает позицию по предлагаемой для дискуссии теме в течение отведенного времени.

Задача данного этапа – сформулировать групповую позицию по теме для дискуссии.

Основной этап – проведение дискуссии.

Заслушивается ряд суждений, предлагаемых каждой малой группой.

После каждого суждения оппоненты задают вопросы, выслушиваются ответы авторов предлагаемых позиций.

В завершении дискуссии формулируется общее мнение, выражающее совместную позицию по теме дискуссии.

Этап рефлексии – подведения итогов

Эксперты предлагают оценочные суждения по высказанным позициям своих малых групп, осуществляют сравнительный анализ первоначальной и окончательной позиции, представленной своей малой группой во время дискуссии.

Преподаватель дает оценочное суждение окончательно сформированной позиции во время дискуссии.

В форме круглого стола проводится занятие на тему: «Составление суточного рациона питания человека».

В современном значении выражение «круглый стол» употребляется как название одного из способов организации обсуждения некоторого вопроса. Этот способ характеризуется тем, что:

- цель обсуждения – обобщить идеи и мнения относительно обсуждаемой проблемы;
- все участники круглого стола выступают в роли проponentов (должны выражать мнение по поводу обсуждаемого вопроса, а не по поводу мнений других участников); отсутствие набора нескольких ролей характерно не для всех круглых столов;
- все участники обсуждения равноправны; никто не имеет права диктовать свою волю и решения.

Вопросы к зачету:

1. Основные термины и понятия рационального питания.
2. Пищеварение в ротовой полости. Влияние пищевых факторов на функции ротовой полости.
3. Расчет суточной потребности в энергии человека. Группы населения по физической активности.
4. Понятие пищеварения. Основные функции пищеварения. Регуляция процессов пищеварения
5. Желудок. Влияние пищевых факторов на желудочную секрецию.
6. Энергетическая ценность. Принцип расчета калорийности пищевых продуктов и суточного рациона.
7. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах. Понятие и принципы.
8. Тонкий кишечник. Влияние пищевых факторов на деятельность тонкого кишечника и желчевыделение.
9. Расчет суточной потребности в энергии человека. Группы населения по физической активности.
10. Значение и сущность построения пищевой пирамиды.
11. Толстый кишечник. Факторы, влияющие на состояние толстого кишечника.
12. Энергетическая ценность. Принцип расчета калорийности пищевых продуктов и суточного рациона.
13. Пищевая ценность продуктов животного происхождения.

14. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения.
15. Белки как пищевые компоненты. Значение и функции. Изменения при кулинарной обработке.
16. Значение углеводов в питании человека.
17. Гликемический индекс и гликемическая нагрузка.
18. Основной обмен. Факторы, влияющие на основной обмен.
19. Жиры как пищевые компоненты. Значение и функции. Изменения при кулинарной обработке.
20. Транс-изомеры жирных кислот (ТИЖК).
21. Потребность и нормирование жиров в питании.
22. Оценка качества пищевого белка. Биологическая ценность белка и способы ее расчета.
23. Защитные, антиалиментарные и природные токсические компоненты пищи.
24. Витамины в питании человека. Их роль и классификация. Виды и причины витаминной недостаточности.
25. Характеристика и потребность человека в основных водорастворимых витаминах.
26. Характеристика и потребность человека в основных жирорастворимых витаминах. Витаминоподобные вещества.
27. Минеральные вещества в питании человека. Причины и последствия недостаточности поступления минеральных веществ.
28. Характеристика и потребность человека в основных макроэлементах.
29. Кислотно-основное состояние организма и макроэлементы.
30. Характеристика и потребность человека в основных микроэлементах.
31. Факторы, обуславливающие характер питания.
32. Углеводы как пищевые компоненты. Значение и функции. Изменения при кулинарной обработке.
33. Классификация и значение жирных кислот в питании человека.
34. Природные токсические компоненты пищевых продуктов.
35. Причины и последствия избыточного питания.
36. Потребность в белке для организма человека. Нарушения белкового питания.
37. Влияние рафинации на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.
38. Причины и последствия недостаточного питания.
39. Вегетарианство. Его виды и положительные стороны.
40. Специализированное и лечебно-профилактическое питание.
41. Система диет в лечебном питании. Диеты № 1 и 5.
42. Вегетарианство. Его виды и отрицательные стороны.
43. Режим питания.
44. Система диет в лечебном питании. Диеты № 2 и 7.
45. Концепции сбалансированного, адекватного и оптимального питания.
46. Система диет в лечебном питании. Диета №15.
47. Организация питания при сахарном диабете. Диета №9.
48. Принципы подбора блюд суточного рациона питания.
49. Основные принципы раздельного питания.
50. Концепции функционального, направленного и индивидуального питания.
51. Система диет в лечебном питании. Диеты № 8 и 10.
52. Генетически модифицированные источники пищи.
53. Основы рационального питания детей и подростков.
54. Основы рационального питания в пожилом возрасте и старости.
55. Основы рационального питания при умственном труде.
56. Основы рационального питания беременных женщин.
57. Основы рационального питания кормящих матерей.
58. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.
59. Научное обоснование лечебного питания.
60. Продукты диетического питания.

Практико-ориентированные задания:

1. Рассчитать суточную потребность в энергии для женщины 32 лет, работающей парикмахером.
2. Определить количество белка, потребляемого с одной порцией блюда «Говядина тушеная с гречкой». Рассчитать аминокислотный скор белка. Сделать вывод об уровне сбалансированности белка продукта с точки зрения соотношения животных и растительных белков. Рецепт (на 5 порций): говядина – 500г, лук репчатый 250г, морковь – 120г, крупа гречневая – 500г, томатная паста – 25г, соль, перец, специи. Масса готового блюда – 1080г. Примечание: содержание белка в говядине – 19%, в гречневой крупе – 14%. Белком лука, моркови и томатной пасты можно пренебречь ввиду его незначительного содержания в данных ингредиентах.
3. Составить суточный рацион питания на основании физиологической потребности человека в энергии, пищевых компонентах, а также с учетом принципов рационального питания для мужчины 39 лет фотографа по профессии.
4. Составить суточный рацион питания на основании физиологической потребности человека в энергии, пищевых компонентах, а также с учетом принципов рационального питания для женщины 42 лет парикмахера по профессии.
5. Составить суточный рацион питания на основании физиологической потребности человека в энергии, пищевых компонентах, а также с учетом принципов рационального питания для женщины 22 лет врача по профессии.
6. Рассчитать калорийность завтрака, состоящего из бутерброда, приготовленного из пшеничного хлеба (из муки первого сорта), сливочного масла несоленого и вареной колбасы «Любительская» при следующем расходе ингредиентов: хлеб – 35г., масло – 5г., колбаса – 55г. и сладкого чая (50 мл заварки + 150 мл кипятка + 15г сахара). Также произвести пересчет калорийности на 100г/(мл) готового бутерброда и сладкого чая.
7. Рассчитать калорийность блюда (на 100г готового продукта).
Запеканка картофельная. Мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перец. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. При отпуске (подаче на стол) запеканку поливают грибным соусом.

Ингредиент	Масса, г
Говядина 1 категории	79
Жир животный топленый	4
<i>Масса обжаренной говядины составит 50 г.</i>	
Картофель вареный протертый	220
Лук репчатый	18
Маргарин столовый	3
<i>Масса пассерованного лука составит 9 г.</i>	
Маргарин столовый	3
Сухари	5
<i>Масса полуфабриката (до запекания) составит 286 г.</i>	
<i>Масса запеченного блюда составит 243 г.</i>	
Грибной соус	50
Итого масса готового продукта составит 293 г.	

Калорийность панировочных сухарей – 347 ккал, грибного соуса – 81 ккал на 100 г.

8. В результате анализа аминокислотного состава говядины (1), и зерна пшеницы (2) были получены следующие значения содержания незаменимых аминокислот. Рассчитайте аминокислотные скоры. К какой группе пищевых белков они относятся?

Аминокислота	Эталон ФАО/ВОЗ	1. Содержание, г/100г белка	1. АМК скор, %	2. Содержание, г/100г белка	2. АМК скор, %
Валин	5,0	5,6		4,5	
Треонин	4,0	4,3		3,6	

Триптофан	1,0	1,1		1,0	
Изолейцин	4,0	4,2		3,5	
Лейцин	7,0	8,0		6,1	
Лизин	5,5	8,6		2,7	
Метионин+цистин	3,5	3,8		4,8	
Фенилаланин+тирозин	6,0	7,9		6,1	

9. Определить количество белка, потребляемого с одной порцией блюда «Говядина тушеная с гречкой». Рассчитать аминокислотный скор белка. Сделать вывод об уровне сбалансированности белка продукта с точки зрения соотношения животных и растительных белков. Рецепт (на 5 порций): говядина – 500г, лук репчатый 250г, морковь – 120г, крупа гречневая – 500г, томатная паста – 25г, соль, перец, специи. Масса готового блюда – 1080г. *Примечание: содержание белка в говядине – 19%, в гречневой крупе – 14%. Белком лука, моркови и томатной пасты можно пренебречь ввиду его незначительного содержания в данных ингредиентах.*

Аминокислота	Содержание, г/100г белка говядины	Содержание, г/100г белка гречневой крупы
Валин	5,6	4,7
Треонин	4,3	3,5
Триптофан	1,1	1,6
Изолейцин	4,2	3,5
Лейцин	8,0	6,1
Лизин	8,6	5,1
Метионин+цистин	3,8	4,1
Фенилаланин+тирозин	7,9	4,2

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Физиология питания», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

1. Омаров Р. С. Основы рационального питания : Учебное пособие для вузов/Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н.; Омаров Р. С., Шлыков С. Н.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 76 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/203015>. - Издательство Лань.
2. Позняковский В. М. Физиология питания : учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Позняковский В. М., Дроздова Т. М., Влощинский П. Е.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 432 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152642>. - Издательство Лань.
3. Теплов, В. И. Физиология питания : Учебное пособие ; ВО - Бакалавриат/Белгородский университет кооперации, экономики и права. - Москва:Издательско-торговая корпорация ""Дашков и К"" , 2020. - 456 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=358141>.

дополнительная

1. Айзман Роман Игоревич Физиология человека : Учебное пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва:ООО ""Научно-издательский центр ИНФРА-М"", 2015. - 432 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=429943>.
2. Зименкова Фаина Николаевна Питание и здоровье : Учебное пособие ; ВО - Бакалавриат/Московский педагогический государственный университет. - Москва:Прометей, 2016. - 168 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=557072>.
3. Трухачев, В. И. Пища как экологический фактор : учеб. пособие по дисциплине ""Биология и био-экология""/В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, И. О. Лысенко ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2005. - 588 КБ
4. Трухачев, В. И. Пища как экологический фактор : учеб. пособие по дисциплине ""Биология и био-экология""/СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2005. - 184 с.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

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

1. <http://www.pravilnoe-pokhudenie.ru/zdorovye/kultura/osnovracionpit.shtml>
2. <http://selderey.net/pravilnoe-pitanie/racionalnoe-pitanie.html>
3. <http://vesvnorme.net/zdorovoe-pitanie/racionalnoe-pitanie.html>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Физиология питания» предусматривает изучение тем, в которых рассматриваются пища и ее роль для организма человека, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека, рациональное питание и физиологические основы его организации, а также диетотерапия.

Дисциплина связана с другими учебными дисциплинами, в которых изучаются организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (фаст-фуд), метрология стандартизация и сертификация, физико-химические и биотехнологические основы отрасли, технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, пищевая химия и др.

Дисциплина «Физиология питания» предусматривает получение теоретических знаний в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, значение отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса. Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Результатом прослушивания лекции для студентов является конспект. При написании конспекта хорошо оставлять свободные места, предусмотреть поля, так как при проработке материала с использованием книги бывает необходимо дополнить или скорректировать записи. Такая работа с конспектом приводит к глубокому пониманию и освоению предмета.

Практические занятия проводятся в виде практических работ (обсуждение контрольных и проблемных вопросов, решение практико-ориентированных заданий, рассмотрение примеров из практики отечественных предприятий и т.п.). Дисциплина «Физиология питания» носит прикладной характер, а следовательно, особое внимание при проведении практических занятий уделяется тем теоретическим положениям и практическим навыкам, которые могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо определить временные рамки. Еженедельная подготовка по данной учебной дисциплине требует временных затрат. Четкое фиксирование по времени регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. При учете времени надо помнить об основной цели рационализации – получить наибольший эффект с наименьшими затратами. Учет – лишь средство для решения основной задачи: сэкономить время.

Важная роль в организации учебной деятельности отводится учебно-тематическому плану дисциплины, дающему представление не только о тематической последовательности изучения курса,

но и о затратах времени, отводимом на изучение курса. Успешность освоения курса «Физиология питания» во многом зависит от правильно спланированного времени при самостоятельной подготовке (в зависимости от специальности от 2–3 до 5 часов в неделю).

При подготовке к занятиям по данной дисциплине необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Успешное изучение курса «Физиология питания» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию курса.

Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Начиная изучение курса, студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, изучить список рекомендуемой литературы. К программе курса необходимо будет возвращаться постоянно, по мере усвоения каждой темы в отдельности, для того чтобы понять: достаточно ли полно изучены все вопросы;

- внимательно разобраться в структуре курса «Физиология питания», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;

- обратиться к методическим пособиям по дисциплине, позволяющим ориентироваться в последовательности выполнения заданий.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows Server STD CORE; Kaspersky Total Security Russian Edition.

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402, площадь – 96,7 м²)	Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 106, площадь –	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной

	50,3 м ²)	шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы	
	1. Читальный зал научной библиотеки (площадь – 177 м ²) 2. Учебная аудитория (ауд. № 201, площадь – 49 м ²).	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. 2 Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела»

Автор:  _____ канд. техн. наук, доцент Омаров Р.С.

Рецензенты  _____ канд. с.-х. наук, доцент Лесняк Т.С.

 _____ канд. с.-х. наук, доцент Растоваров Е.И.

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Зав. кафедрой технологии производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
д-р с.-х. наук, профессор

 _____ Сычева О.В.

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Руководитель ОП
канд. техн. наук, доцент

 _____

Трубина И.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физиология питания»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, в том числе практическая подготовка - 94 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний и навыков организации рационального питания населения, понимания роли питания в жизнедеятельности организма и значения отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.В.08).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>). Умения: - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>). Навыки: - внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (<i>ПК-1.3</i>).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Пища и ее роль для организма человека. Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека. Раздел 3. Рациональное питания и физиологические основы его организации. Раздел 4. Диетотерапия.
Форма контроля -	Заочная форма обучения: курс 3 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров