ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ: Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранитея в системе электронного документоборота (Ожно-Уральского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому выдан: Тошев А. Д. Пользовятель: toshevad Дата подписание: 70 s 2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.16.02 Нутрициология для направления 43.03.01 Сервис уровень Бакалавриат профиль подготовки Ресторанный сервис форма обучения заочная кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика, д.техн.н., проф.

Разработчик программы, к.техн.н., доцент



А. Д. Тошев

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборога ПОУРГУ СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Подзователь: rushchiteau [ага подписания о 70 52 2023

А. А. Рущиц

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование представлений о роли питания в обеспечении нормального развития и функционирования организма человека, профилактике различных заболеваний и создании условий для адекватной адаптации к окружающей среде. Задачами дисциплины являются: — изучение принципов рационального (сбалансированного) питания; — получение представлений о метаболизме основных пищевых веществ и влиянии этих процессов на состояние организма; — изучение методов оценки пищевого статуса населения; — изучение принципов составления сбалансированных рационов для различных групп населения.

Краткое содержание дисциплины

Нутрициология как наука. Теории питания. Физиология пищеварения. Компоненты пищи: особенности строения, метаболизм, значение для организма человека. Пищевая ценность продуктов питания. Питание и болезни. Пищевые и БАД: их классификация и влияние на состояние организма. Особенности питания различных групп населения

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения	Планируемые результаты
ОП ВО (компетенции)	обучения по дисциплине
ОП ВО (компетенции) ПК-2 ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	обучения по дисциплине Знает: основные принципы и правила рационального питания; процессы метаболизма нутриентов; основные приоритеты государственной политики в области здорового питания населения РФ; Умеет: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности чётко и обоснованно формулировать необходимость и целесообразность рационального питания; уметь определять пищевой статус Имеет практический опыт: организации питания в соответствии с современными достижениями нутрициологии; оценивания пищевого статуса потребителей и разработки научно обоснованной системы питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин,	Перечень последующих дисциплин,
видов работ учебного плана	видов работ
	Биологически активные добавки и улучшители в
	производстве продуктов питания,
Нет	Диагностика, экспертиза объектов и систем
	сервиса,
	Современные способы контроля качества

сервиса, Современные ресурсосберегающие технологии, Санитария и гигиена питания,
Безопасность продуктов питания

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах Номер семестра 3
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
Подготовка к текущему контролю (тестирование)	30	30
Подготовка к практическим занятиям	30	30
подготовка к зачету	29,75	29.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

No॒	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах				
раздела	-	Всего	Л	П3	ЛР	
1	Нутрициология как наука. Теории питания.	2	1	1	0	
2	Физиологические основы пищеварения.	1	1	0	0	
1 1	Компоненты пищи: особенности строения, метаболизм, значение для организма человека.	3	2	1	0	
4	Пищевая ценность продуктов питания. Питание и болезни.	3	2	1	0	
5	Особенности питания различных групп населения.	3	2	1	0	

5.1. Лекции

$N_{\underline{0}}$	No	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-
лекции	раздела		ВО

			часов
1	1	Нутрициология как наука. Теории питания.	1
2	2	Физиологические основы пищеварения.	1
3	3	Компоненты пищи: особенности строения, метаболизм, значение дляорганизма человека.	2
4	4	Пищевая ценность продуктов питания. Питание и болезни.	2
5)	Особенности питания различных групп населения. Методы оценки пищевого статуса населения.	2

5.2. Практические занятия, семинары

<u>№</u> занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол- во часов
1	1	Теории питания	1
2	3	Роль компонентов пищи в обеспечении здоровья	1
3	4	Оценка пищевой ценности продуктов питания. Определение физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.	1
4	``	Разработка суточного рациона для различных групп населения на основе принципов сбалансированного питания.	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС						
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол- во часов			
Подготовка к текущему контролю (тестирование)	ПУМД, основн. 1; ЭУМД, основн. 1, доп. 1	3	30			
Подготовка к практическим занятиям	ЭУМД, основн. 1, доп. 1	3	30			
подготовка к зачету	ПУМД, осн, 1; ЭУМД, осн. 1, 2	3	29,75			

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ KM	Се- местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Bec	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва - ется в ПА
1	3	Текущий	Тестирование	0,3	30	Максимальный балл - 30. Пороговый балл	зачет

		контроль	по материалам лекций			для прохождения текущего тестирования — 18. Оценка «отлично» — 25,630. Оценка «хорошо» — 22,325,5 баллов. Оценка «удовлетворительно» — 1822,2 балла. Оценка «неудовлетворительно» — менее 18 баллов.	
2	3	Текущий контроль	Доклады по теме теории питания	0,15	16	15 баллов - содержание доклада соответствует выбранной теме; студент показал хорошее владение материалом, самостоятельно раскрыл содержание доклада, грамотно и логично излагает мысли; может ответить на вопросы по теме доклада; доклад оформлен по требованиям. 8 баллов - содержание доклада соответствует выбранной теме; студент слабо владеет материалом, не может самостоятельно раскрыть содержание доклада; испытывает затруднения при изложении мыслей, использовании понятийного аппарата; доклад оформлен в соответствии с требованиями. 0 - баллов - содержание доклада не соответствует выбранной теме или студент не подготовил доклад.	зачет
3	3	Текущий контроль	Защита практических работ	0,3	30	Максимальное количество баллов 30, по 10 баллов за каждую практическую работу (всего 3 работы). При защите учитывается оформление работы: - работа оформлена по требованиям, все задания выполнены в полном объеме - 3 балла - работа оформлена не по требованиям, выполнены не все задания - 0 баллов Ответы на вопросы по работе: - студент ответил на все вопросы, может объяснить все полученные результаты, грамотно излагает мысли, хорошо владеет понятийным аппаратом - 7 баллов студент ответил на большинство вопросов, испытывает затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом - 5 баллов; - студент не может ответить на большую часть вопросов, испытывает затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом - 3 балла - студент затрудняется ответить на вопросы, не может объяснить полученные результаты, не владеет понятийным аппаратом - 0 баллов .	зачет
4	3	Проме- жуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	20	Тест включает 20 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов - 20.	зачет

				Оценка зачтено ставиться если студент набирает 12 - 20 баллов. Оценка незачтено ставиться если студент набрал менее 12 баллов.	
--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	дисциплине он сдает зачет. Зачет проводится в форме	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	1	№ KN 2 2		
	Знает: основные принципы и правила рационального питания; процессы метаболизма нутриентов; основные приоритеты государственной политики в области здорового питания населения РФ;	+	+-	T	
11K-2	Умеет: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности чётко и обоснованно формулировать необходимость и целесообразность рационального питания; уметь определять пищевой статус	+	+	+++	
ПК-2	Имеет практический опыт: организации питания в соответствии с современными достижениями нутрициологии; оценивания пищевого статуса потребителей и разработки научно обоснованной системы питания		+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

- а) основная литература:
 - 1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров : с основами нутрициологии Текст учебник для бакалавров и магистров вузов по направлению 38.03.07 "Товароведение" В. М. Позняковский. М.: ИНФРА-М, 2017. 269, [1] с.
- б) дополнительная литература: Не предусмотрена

- в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
 - 1. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки ,Союз производителей пищевых ингредиентов ,Офиц. изд.- М., 2002-2015
 - 2. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология ,науч.техн. журн. ,ФГБОУ ВПО "Кубан. гос. технолог. университет. - Краснодар, 1957-
- г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:
 - 1. Физиология питания: учебное пособие / В.В. Чаплинский; под. ред. А.Д. Тошева. Челябинск, ИЦ ЮУрГУ, 2010. 43 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Физиология питания: учебное пособие / В.В. Чаплинский; под. ред. А.Д. Тошева. - Челябинск, ИЦ ЮУрГУ, 2010. - 43 с.

Электронная учебно-методическая документация

Ŋ	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Иваново: ИГХТУ, 2012. — 80 с. https://e.lanbook.com/book/4542
2	Основная литература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Назаренко, А. С. Основы спортивной нутрициологии: учебное пособие / А. С. Назаренко, Н. Ш. Хаснутдинов. — Казань: Поволжская ГАФКСиТ, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-6044131-1-1. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. https://e.lanbook.com/book/154967
3	Дополнительная литература	Электронно- библиотечная система издательства Лань	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва: МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/163723
4	Дополнительная литература	Позняковский, В.М. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ СОВРЕМЕННОЙ НУТРИЦИОЛОГИИ: ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОЛУКТОВ / В М. Позняковский // Техника и технология	

Перечень используемого программного обеспечения:

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Практические занятия и семинары	105 (3r)	Фотоколориметр КФК-3; центрифуга ОПС, термостат ТЖ- ТС- 16, весы аналитические Scout, весы аналитические ВЛР - 200; сушильный шкаф СЭШ – 3М; рефрактометр ИРФ – 454 Б2М; спектрофотометр ЮНИКО - 2804; микроскоп бинокулярный Микмед 5 (2 шт); микроскоп бинокулярный Микмед-1 В-1-20 (3 шт), аппарат для встряхивания АВУ – 6с, аквадистиллятор АЭ – 10 МО, анализатор влажности Эвлас 2, термостат электрический суховоздушный ТС – 1/80 СПУ, баня лабораторная ПЭ – 4310, аппарат сушильный АПС – 3 ЭВ, холодильник Атлант, центрифуга лабораторная, электрическая плита «Лысьва 411» - 2 шт., шкаф вытяжной ЛАБ – 1500 ШВН, анализатор жидкости «Флюорат» -02 – 2 М, рефрактометр, белизномер Блик - РЗ, аппарат для определения пенетрации ПН – 10У, анализатор консистенции ЭАК – 14, плита электрическая «Мечта»