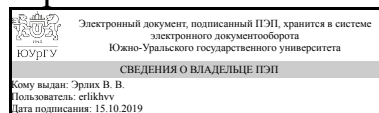


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2335

дисциплины ДВ.1.03.01 Физиология питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

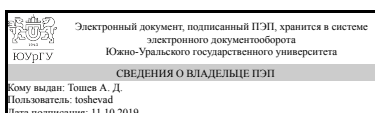
уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

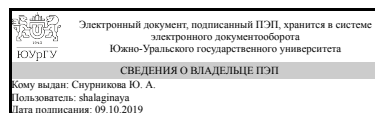
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

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

Роль питания в жизнедеятельности человека. Пищеварительная система. Значение различных компонентов пищи для организма. Физиологические основы составления пищевых рационов. Лечебно-профилактическое питание. Лечебное питание.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы)
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического
	Уметь: Владеть: навыками определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения
	Уметь: использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания Владеть: навыками работы с НТД в области производства продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знать: методы обработки экспериментальных данных
	Уметь: описывать ход экспериментов по оценке пищевого статуса населения Владеть: навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	ДВ.1.09.01 Организация функционального питания, ДВ.1.09.02 Организация специальных видов 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.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		3	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	96	96	
Изучение учебной и научной литературы	20	20	
Подготовка отчетов по практическим работам	51	51	
Подготовка к зачету	25	25	
Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение в предметное содержание дисциплины	1	1	0	0
2	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества и вода, витамины.	2	1	1	0
3	Физиология пищеварения. Сущность, строение пищеварительной системы.	4	3	1	0
4	Научное обоснование принципов здорового питания	5	3	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
----------	-----------	---	--------------

1	1	Введение в предметное содержание дисциплины	1
2	2	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества и вода, витамины.	1
3	3	Физиология пищеварения. Сущность, строение пищеварительной системы.	2
4	3	Обмен веществ и энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела	1
5	4	Научное обоснование принципов здорового питания	1
6	4	Суточный рацион питания	1
7	4	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Задачи и принципы построения лечебного питания	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Влияние пищи на развития человека , историю, культуру и т.д.	1
2	3	Составление меню суточного рациона	1
3	4	Расчет энергетической ценности суточного рациона студента	1
4	4	Составление рациона питания для возрастной группы	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Подготовка отчетов по практическим работам	Физиология питания: учебное пособие / сост. В.В. Чаплинский, под ред. А.Д. Тошева. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. - 43 с.	51
Подготовка к зачету	По списку литературы	25
Изучение учебной и научной литературы	По списку литературы	20

6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
Использование результатов практики в процессе обучения	Практические занятия и семинары	Разбор и обсуждение реальных ситуаций на основе прохождения практики	1

Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Инновационные формы обучения	Краткое описание и примеры использования в темах и разделах
Дискуссия	Обсуждение и разбор ситуационных задач на практических

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: нет

7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНЫ	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Все разделы	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	зачет	1
Все разделы	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Защита практических работ	2
Все разделы	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Защита практических работ	2

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
зачет	Тестирование	Зачтено: более 60 % правильных ответов Не зачтено: менее 60 % правильных ответов
Защита практических работ	Устно, собеседование по вопросам к практическим работам	Зачтено: Студент ответил на все вопросы, владеет информацией о методиках физиологических исследований, аргументированно объясняет полученные результаты. Не зачтено: Студент затрудняется ответить на вопросы, не может объяснить сущность методов исследования, затрудняется объяснить полученные результаты.

7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
зачет	ТВ1. Физиология питания- это.... ТВ2. Пищеварение –это... ТВ3. К основным пищевым веществам относят... ТВ4. Основоположником физиологии питания является... ТВ5. К пищеварительным ферментам относят... ТВ6. Слюна содержит ферменты... ТВ7. Желудочный сок содержит ферменты:.... ТВ8. Кишечный сок содержит ферменты.... ТВ9. Всасывание пищевых веществ происходит ...

	ТВ10. Белки- это
Защита практических работ	<p>ПЗ1 Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для людей пожилого возраста (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания). Меню обеда: Салат из свежих помидоров и огурцов №44; Солянка рыбная №118; Тефтели рыбные №254; Овощи в молочном соусе №341; Кофе черный с молоком №474; Хлеб.</p> <p>ПЗ 2 Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда не рекомендуют включать в меню ужина. Меню ужина: Салат из белокочанной капусты №52; Рыба отварная № 231; Картофель отварной № 331; Кефир № 487; Хлеб.</p>

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Рубина, Е. А. Физиология питания [Текст] учебник для вузов по направлению "Технология продукции и орг. обществ. питания" Е. А. Рубина. - М.: Академия, 2014. - 207, [1] с. ил., табл. 22 см
2. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Текст] учебник для вузов по направлению 655700 (260500) "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 351 с. ил.
3. Теплов, В. И. Физиология питания Учеб. пособие для кооп. вузов по специальностям "Технология обществ. питания", "Товароведение и экспертиза товаров", "Технология хлеба, кондит. и макарон. изделий" В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - М.: Дашков и К, 2006. - 451 с.
4. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] учеб. пособие А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - М.: Мастерство: Высшая школа: Академия, 2000. - 190,[1] с.
5. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. табл.

б) дополнительная литература:

1. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ : Методические рекомендации : МР 2.3.1.1915 - 04 : 2.3.1. Рациональное питание [Текст] разработ.: В. А. Тутельян (рук.) и др. ; Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. - 45, [1] с. табл.

2. Гурвич, М. М. Диетология для всех. - М.: Медицина, 1992. - 157,[2] с. ил.

3. Гурвич, М. М. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения М. М. Гурвич. - М.: Советский спорт, 2002. - 302, [1] с.

4. Гурвич, М. М. Лечебное питание при сахарном диабете [Текст] М. М. Гурвич. - 2-е изд., стер. - М.: Советский спорт, 2006. - 285 с.

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. 2. 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:

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

Электронная учебно-методическая документация

Нет

9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)

10. 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	101 (3г)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат UNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер Robot Coupe, холодильник STINOL , электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер

	<p>планерный "Bosh", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEAR VARIMIXER", кофемашина "Appia I GrS", весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка Robot Coupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсер BECKERS ES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор Samsung СК – 2148, кофемолка CUNILL COLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMP MARTELLATO</p>
--	--