ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 12.05.2022

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.16.02 Физиология питания
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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 12.05.2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Снурникова Ю. А.
Пользователь: shalaginaya
Дата подписания: 11.05.2022

Ю. А. Снурникова

Челябинск

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
ПК-2 ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Знает: значение пищевых факторов длянормального функционирования организма человека; - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ человека; -научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку; - состояние и перспективы развития физиологии питания, концепцию сбалансированного питания, теории питания здорового и больного человека Умеет: управлять и работать действующими нормативными документациями; -разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; Имеет практический опыт: организации технологических процессов производства продукции, обеспечивающих сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; критической оценки полученных результатов.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Безопасность продуктов питания, Экспертиза объектов и систем сервиса,

	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, Современные способы контроля качества сервиса, Современные ресурсосберегающие технологии, Санитария и гигиена питания, Диагностика объектов и систем сервиса

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., 12,25 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
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка отчетов по практическим работам	69,75	69.75
Подготовка к зачету	20	20
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид 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	2	2	0
4	Научное обоснование принципов здорового питания	5	4	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение в предметное содержание дисциплины. Физиология как наука. История. Значение питания. Нутрициология. Понятия здорового питания. Пища и пищевые вещества.	1
2	2	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества и вода, витамины.	1
3	3	Физиология пищеварения. Сущность, строение пищеварительной системы.	1
4	3	Обмен веществ и энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела	1
5	4	Научное обоснование принципов здорового питания	1
6	4	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).	1
7	4	Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Особенности питания детей, людей, занятых умственным трудом, пожилых людей. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Задачи и принципы построения лечебного питания	1
8	4	Современные взгляды на проблемы рационального питания /традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, “модные диеты” и др./.	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Решение задач по определению энергетической ценности отдельных продуктов и блюд	1
2	3	Составление меню суточного рациона	1
3	3	Расчет энергетической ценности суточного рациона студента	1
4	4	Составление рациона на неделю, месяц.	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 отчетов по практическим работам	Физиология питания: учебное пособие / В.В. Чаплинский; под. ред. А.Д. Тошева. - Челябинск, ИЦ ЮУрГУ, 2010. - 43 с.	3	69,75
Подготовка к зачету	Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ : Методические рекомендации : МР 2.3.1.1915 - 04 : 2.3.1. Рациональное питание [Текст] разраб.: В. А. Тутельян (рук.) и др. ; Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и	3	20

	благополучия человека. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004		

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)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	3	Текущий контроль	Задание 1. Пищевые вещества	0,1	5	5 баллов- в итоговая таблица заполнена верно, все 5 столбцов 4 - заполнены только 4 столбца 3- заполнено 3 столбца 2 - заполнено 2 столбца 1- заполнен только титульный столбец 0 - таблица не выполнена	зачет
2	3	Проме-жуточная аттестация	Тестирование	-	1	при проведении тестирование	зачет
3	3	Текущий контроль	Проект рациона питания студента. (Задание 2-5 по метод.указаниям)	0,6	55	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 55 баллов - ответ полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 33 балла - ответ полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 22 балла - ответ частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 15 балла - содержание ответ имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание ответ имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже	зачет

						установленного срока; 0 баллов - ответ не предоставлен.	
5	3	Текущий контроль	Задание 6-9	0,3	40	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 40 баллов - ответ полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 24 балла - ответ полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 16 балла - ответ частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 10 балла - содержание ответ имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание ответ имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - ответ не предоставлен.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	тестирование	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	5
ПК-2	Знает: значение пищевых факторов длянормального функционирования организма человека; - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ человека; -научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку; - состояние и перспективы развития физиологии питания, концепцию сбалансированного питания, теории питания здорового и больного человека	+			+
ПК-2	Умеет: управлять и работать действующими нормативными документациями; - разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей;	+	+		+
ПК-2	Имеет практический опыт: организации технологических процессов производства продукции, обеспечивающих сбережение пищевой и		+		

	биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; критической оценки полученных результатов.				

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. 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.
2. Физиология человека [Текст] Т. 1 В 3 т. под ред.: Р. Шмидта, Г. Тевса; Пер. с англ.: Н. Н. Алипова и др.; Авт. т.: Й. Дудель, Й. Рюэгг, Р. Шмидт и др.; Под ред. П. Г. Костюка. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Мир, 1996. - 323 с. ил.
3. Физиология человека [Текст] Т. 2 В 3 т. под ред.: Р. Шмидта, Г. Тевса; Пер. с англ.: Н. Н. Алипова и др.; Авт. т.: М. Циммерман, В. Ениг, В. Вутке и др.; Под ред. М. Г. Костюка. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Мир, 1996. - с. 331-641,[7] ил.
4. Физиология человека [Текст] Т. 3 В 3 т. под ред.: Р. Шмидта, Г. Тевса; Пер. с англ.: Н. Н. Алипова и др.; Авт. т.: Х.-Ф. Ульмер, К. Брюк, К. Эве и др.; под ред. П. Г. Костюка. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Мир, 1996. - с. 653-875,[3] с. ил.

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. 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:

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

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	103 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)