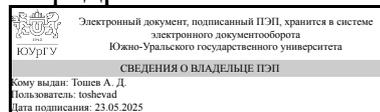


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



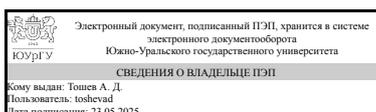
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.05 Физиология питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

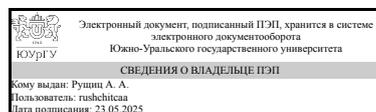
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

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
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: особенности строения и физиологическую роль пищевых компонентов; основные теории питания; методы оценки пищевого статуса различных категорий населения; Умеет: проводить анализ пищевого статуса и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; Имеет практический опыт: критической оценки полученных результатов
ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Знает: значение пищевых факторов для нормального 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 с 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
История России, История развития общественного питания, Мировая культура и искусство, Математика, История русской кухни	Проектная деятельность, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Технология ресторанной продукции, Современные ресурсосберегающие технологии, Философия, Безопасность продуктов питания, Прогнозирование и планирование в сервисе, Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)

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

Дисциплина	Требования
История русской кухни	Знает: методы поиска, анализа и синтеза информации исторические этапы развития и становления русской кухни; особенности приготовления блюд русской кухни; Умеет: проводить поиск, анализ и синтез информации по истории развития русской кухни; Имеет практический опыт: установления причинно следственных связей и поиска информации, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий по истории русской кухни
История России	Знает: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию., - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций Умеет: - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию, - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение- воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию Имеет

	<p>практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы, - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач.</p>
История развития общественного питания	<p>Знает: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне Имеет практический опыт: работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности</p>
Математика	<p>Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований</p>
Мировая культура и искусство	<p>Знает: многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества; закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; основные культурные и гуманистические ценности; , исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; Умеет: обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений., самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования; Имеет практический опыт: использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этно-культурологическом знании; , самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов;</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч.
 контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

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>	89,75	89,75	
Подготовка к зачету	24	24	
Изучение учебной и научной литературы	25	25	
Подготовка отчетов по практическим работам	40,75	40.75	
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	0	0	0	0
2	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества и вода, витамины.	3	2	1	0
3	Физиология пищеварения. Сущность, строение пищеварительной системы.	3	2	1	0
4	Научное обоснование принципов здорового питания	6	4	2	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.	0
2	2	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Минеральные вещества и вода, витамины.	2
3	3	Физиология пищеварения. Сущность, строение пищеварительной системы. Физиология пищеварения различных отделах ЖКТ. Всасывание пищевых веществ.	2
4	4	Научное обоснование принципов здорового питания. Суточный рацион питания. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения.	2

							ется в ПА
1	3	Текущий контроль	Тестирование	1	40	Тест содержит 40 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальный балл 40, пороговое значение баллов - 24.	зачет
2	3	Текущий контроль	Задание 1_Химический состав продуктов питания	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
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 установленного срока; 0 баллов - ответ не предоставлен.	зачет
4	3	Текущий контроль	Задание 6-9	0,4	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,	зачет

						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.	
5	3	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	Тест содержит 40 вопросов по всем темам курса. На выполнение теста дается 40 минут. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов - 24, максимальное - 40 баллов.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Тест содержит 40 вопросов по всем темам курса. На выполнение теста дается 40 минут. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов - 24, максимальное - 40 баллов. Итоговая оценка формируется на основе баллов за текущий контроль и тестирование на зачете.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-1	Знает: особенности строения и физиологическую роль пищевых компонентов; основные теории питания; методы оценки пищевого статуса различных категорий населения;	++				+
УК-1	Умеет: проводить анализ пищевого статуса и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей;	+		+++		
УК-1	Имеет практический опыт: критической оценки полученных результатов		+++	+++		
ПК-2	Знает: значение пищевых факторов для нормального 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 с 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. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] учеб. пособие для сред. проф. образования А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2004. - 190,[1] с.

б) дополнительная литература:

1. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] Учеб. пособие для вузов по специальности 271200 "Технология продуктов обществ. питания" направления 655700 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Е. А. Рубина. - М.: Academia, 2005. - 284, [1] с.
2. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания" И. В. Степанова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 223 с. 1 электрон. опт. диск

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

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для	ЭБС издательства	Гапонова, В. Е. Физиология питания : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев, Е.

	самостоятельной работы студента	Лань	И. Слезко. — 2-е изд. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 82 с. https://e.lanbook.com/book/172060
2	Методические пособия для самостоятельной работы студента	ЭБС издательства Лань	Гапонова, В. Е. Тестовые задания по физиологии питания : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. — 2-е изд. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 46 с. https://e.lanbook.com/book/172059
3	Дополнительная литература	ЭБС 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 : РОСБИОТЕХ, 2020. — 378 с. https://e.lanbook.com/book/163723

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)
2. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	335 (3)	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 планерный"Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEAR VARIMIXER",кофемашина "Arpia 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