

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.28 Физиология питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

Красноярск 2022

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. техн. наук, доцент, Кольман О.Я.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Дисциплина «Физиология питания» играет ведущую роль в понимании влияния пищи на организм человека. Данная дисциплина входит в базовую часть и служит теоретическим фундаментом современной технологии получения продуктов питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области физиологии питания человека и представления об основах здорового питания.

В соответствии с учебными планами подготовки бакалавров, дисциплина изучается на втором курсе очной формы обучения, форма промежуточной аттестации – зачет.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

1. Рассмотреть роль различных органов и систем организма, а также значения пищевых веществ в обеспечении нормального функционирования и поддержания здоровья человека.

2. Изучить метод расчета химического состава продуктов с учетом потерь при тепловой обработке с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

3. Научиться разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с помощью расчета химического состава продуктов питания с учетом потерь при тепловой обработке.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b>	
ОПК-1.4: Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Методы осуществления эффективный поиска информации в области физиологии питания человека, необходимой для решения задач обеспечения оптимальных условий усвоения организмом нутриентов необходимых для его нормального функционирования Осуществлять эффективный поиск информации в области физиологии питания человека, необходимой для решения задач обеспечения оптимальных условий усвоения организмом нутриентов необходимых для его нормального функционирования Методами осуществления эффективный поиска

	информации в области физиологии питания человека, необходимой для решения задач обеспечения оптимальных условий усвоения организмом нутриентов необходимых для его нормального функционирования
<b>УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>	
УК-7.3: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	Нормы здорового образа жизни с учетом особенностей физиологии питания человека и пропагандирует их в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности Соблюдать и пропагандировать нормы здорового образа жизни с учетом особенностей физиологии питания человека в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности Нормами здорового образа жизни с учетом особенностей физиологии питания человека и пропагандирует их в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Основы физиологии человека. Система пищеварения</b>									
	1. Краткие анатомические сведения: нервная дыхательная, мочевыделительная, сердечно-сосудистая системы	0,8							
	2. Краткие анатомические сведения: нервная дыхательная, мочевыделительная, сердечно-сосудистая системы							5	
	3. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта	1							
	4. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта			2					
	5. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта							5	
<b>2. Энергетический обмен. Макро-и микронутриенты, нормирование в питании</b>									
	1. Энергетический обмен. Обмен веществ и энергии в организме	0,1							

2. Энергетический обмен. Обмен веществ и энергии в организме							3	
3. Энергетический обмен. Методы изучения энергетических трат. Нормы физиологических потребностей в энергии			0,1					
4. Энергетический обмен. Методы изучения энергетических трат. Нормы физиологических потребностей в энергии							3	
5. Белки в питании. Нормирование. Биологическая ценность.	0,1							
6. Белки в питании. Нормирование. Биологическая ценность.							3	
7. Жиры. Нормирование в питании. Жирные кислоты, классификация, источники в питании	0,2							
8. Жиры. Нормирование в питании. Жирные кислоты, классификация, источники в питании							5	
9. Углеводы, классификация, нормирование, источники питания	0,2							
10. Углеводы, классификация, нормирование, источники питания							10	
11. Витамины, физиологические потребности. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным количеством витаминов	0,2							
12. Витамины, физиологические потребности. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным количеством витаминов							8	
13. Минеральные вещества. Основные источники в питании. Нормирование в питании	0,2							

14. Минеральные вещества. Основные источники в питании. Нормирование в питании							8	
15. Защитные и токсические компоненты пищи. Антипищевые вещества			1					
<b>3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное, лечебно-профилактическое питание</b>								
1. Питание школьников и студентов	0,2							
2. Питание школьников и студентов			0,4					
3. Питание школьников и студентов							8	
4. Построение рационов для пожилых людей	0,2							
5. Построение рационов для пожилых людей			0,4					
6. Построение рационов для пожилых людей							8	
7. Особенности питания людей умственного труда	0,2							
8. Особенности питания людей умственного труда			0,4					
9. Особенности питания людей умственного труда							8	
10. Организация питания лиц тяжёлого физического труда (горячие цеха, шахты и др.)	0,2							
11. Организация питания лиц тяжёлого физического труда (горячие цеха, шахты и др.)			0,5					
12. Организация питания лиц тяжёлого физического труда (горячие цеха, шахты и др.)							8	
13. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет	0,2							
14. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет			0,6					
15. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет							8	



16. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда	0,2							
17. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда			0,6					
18. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда							8	
Всего	4		6				98	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Молчанова Е. Н. Физиология питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
2. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие(Москва: Издательство "ФОРУМ").
3. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования(М.: Академия).
4. Макарова Л. Г., Первышина Г. Г., Пушмина И. Н. Основы рационального питания: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
5. Морозова Е. В., Макарова Л. Г. Физиология питания. Организация питания школьников: учеб. пособие(Красноярск: СФУ).
6. Мартинчик А. Н. Физиология питания: учебник для среднего профессионального образования по специальности "Технология продукции общественного питания"(Москва: Издательский центр "Академия").
7. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
8. Омаров Р. С. Основы рационального питания(Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет).
9. Макарова Л. Г., Морозова Е. В. Физиология питания: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62 .01 «Технология организации ресторанного дела»] (Красноярск: СФУ).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. При изучении дисциплины «Физиология питания» используется следующее программное обеспечение:
2. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

4. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
5. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
6. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
7. Архиватор: ZIP, WinRAR.

#### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>;
2. Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>.

#### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

#### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2: Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180\*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274\*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, № 2-02 кабинет физиологии питания, ул. Лиды Прушинской, зд.2: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для самостоятельной работы, № 6-21 кабинет информатики, ул. Лиды Прушинской, зд.2: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp.

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово- экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы, № 3-02, ул. Лиды Прушинской, зд.2:

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.