

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

очная

Год набора

2021

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: познакомить студентов с анатомо-физиологическими и гигиеническими основами питания человека, которые лежат в основе формирования представления о здоровом питании.

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
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-1.4: Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Методы эффективного поиска информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности в области физиологии питания Осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности в области физиологии питания Методами эффективного поиска информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности в области физиологии питания
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	

УК-7.3: Соблюдает и пропагандирует нормы	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения
здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	Российской Федерации с учетом особенностей физиологии питания Использовать нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации с учетом особенностей физиологии питания Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации с учетом особенностей физиологии питания

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=1847>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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
1. Основы физиологии человека. Система пищеварения									
	1. Краткие анатомические сведения: нервная дыхательная, мочевыделительная, сердечно-сосудистая системы	2							
	2. Краткие анатомические сведения: нервная дыхательная, мочевыделительная, сердечно-сосудистая системы			2					
	3. Краткие анатомические сведения: нервная дыхательная, мочевыделительная, сердечно-сосудистая системы							8	
	4. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта	2							
	5. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта			6					
	6. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта							8	

2. Энергетический обмен. Макро-и микронутриенты, нормирование в питании								
1. Обмен веществ и энергии в организме человека. Виды обмена веществ и их взаимная связь. Энергетические затраты человека. Методы определения энергетических затрат и нормы физиологических потребностей в энергии различных групп населения	1							
2. Обмен веществ и энергии в организме человека. Виды обмена веществ и их взаимная связь. Энергетические затраты человека. Методы определения энергетических затрат и нормы физиологических потребностей в энергии различных групп населения			2					
3. Обмен веществ и энергии в организме человека. Виды обмена веществ и их взаимная связь. Энергетические затраты человека. Методы определения энергетических затрат и нормы физиологических потребностей в энергии различных групп населения							8	
4. Белки, жиры, углеводы в питании, нормирование, основные источники	3							
5. Белки, жиры, углеводы в питании, нормирование, основные источники			2					
6. Белки, жиры, углеводы в питании, нормирование, основные источники							6	
7. Значение витаминов в жизнедеятельности человека. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным количеством витаминов в питании	2							

8. Значение витаминов в жизнедеятельности человека. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным количеством витаминов в питании							6	
9. Минеральные вещества. Основные источники в питании. Нормирование в питании	1							
10. Минеральные вещества. Основные источники в питании. Нормирование в питании							6	
11. Защитные и токсические компоненты пищи. Антипищевые вещества			1					
3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное, лечебно-профилактическое питание								
1. Питание школьников и студентов	1							
2. Питание школьников и студентов							6	
3. Особенности построения рационов пожилых людей	1							
4. Особенности построения рационов пожилых людей							6	
5. Организация питания работников умственного и тяжёлого физического труда	2							
6. Организация питания работников умственного и тяжёлого физического труда							6	
7. Организация питания работников умственного и тяжёлого физического труда			3					
8. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет	1							
9. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет			1					
10. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет							6	

11. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда	2							
12. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда			1					
13. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда							6	
Всего	18		18				72	

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. Кольман О.Я. Физиология питания : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / О.Я Кольман. - Красноярск : СФУ, 2021. - Б. ц. - Текст : электронный.(Сибирский федеральный университет, Красноярск).

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: Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021;

5. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
6. 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 E7300 в 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.