

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

2023

Красноярск 2023

## 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
--	---

#### **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)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1 (36)</b>	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2 (72)</b>	
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
<b>1. Основы физиологии человека. Система пищеварения</b>									
	1. Краткие анатомические сведения: нервная дыхательная, мочевыделительная, сердечно-сосудистая системы	2							
	2. Краткие анатомические сведения: нервная дыхательная, мочевыделительная, сердечно-сосудистая системы							10	
	3. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта	2							
	4. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта			2					
	5. Физиология пищеварительной системы. Строение и функция желудочно-кишечного тракта							10	
<b>2. Энергетический обмен. Макро-и микронутриенты, нормирование в питании</b>									
	1. Энергетический обмен. Обмен веществ и энергии в организме	1							

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

14. Минеральные вещества. Основные источники в питании. Нормирование в питании							4	
15. Защитные и токсические компоненты пищи. Антипищевые вещества			1					
16. Сбалансированное питание. Составление рационов питания	1							
17. Сбалансированное питание. Составление рационов питания			4					
18. Сбалансированное питание. Составление рационов питания							4	
19. Оценка рационов питания	1							
20. Оценка рационов питания			4					
21. Оценка рационов питания							4	
<b>3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное, лечебно-профилактическое питание</b>								
1. Питание школьников и студентов	1							
2. Питание школьников и студентов			1					
3. Питание школьников и студентов							4	
4. Построение рационов для пожилых людей	1							
5. Построение рационов для пожилых людей			1					
6. Построение рационов для пожилых людей							4	
7. Особенности питания людей умственного труда	1							
8. Особенности питания людей умственного труда			1					
9. Особенности питания людей умственного труда							4	
10. Организация питания лиц тяжёлого физического труда (горячие цеха, шахты и др.)	1							
11. Организация питания лиц тяжёлого физического труда (горячие цеха, шахты и др.)			1					



12. Организация питания лиц тяжёлого физического труда (горячие цеха, шахты и др.)							4	
13. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет	1							
14. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет			1					
15. Лечебное питание. Характеристика основных лечебных диет							4	
16. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда	1							
17. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда			1					
18. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда							4	
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. 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.