

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484056a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена
на заседании кафедры

16.12.2019 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.
протокол № 5
Председатель  Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Физиология питания
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	заочная
Год набора	2020
Разработана:	доцент, кандидат технических наук Лаврова Лариса Юрьевна

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины «Физиология питания» является изучение особенностей работы систем организма, связанных с питанием, формирование компетенций, направленных на умение проведения анализа и оценки состояния фактического питания различных групп населения для разработки рекомендаций по его оптимизации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 6						
Зачет, Контрольная работа	108	16	8	8	88	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ИД-1.ПК-25 Знать: отечественные и зарубежные источники информации по производству продуктов питания. Уметь: собрать необходимые данные, проанализировать их. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и/или аналитического отчета с использованием отечественных и/или зарубежных источников научно-технической информации

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ИД-1.ПК-26 Знать: средства измерения при проведении экспериментов, методы и средства статистической обработки полученных данных. Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и составления отчета, написания научных публикаций
--	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 6		104					
Тема 1.	Основы физиологии человека	19	1	1		17	
Тема 2.	Система пищеварения	20	1	1		18	
Тема 3.	Энергетический обмен организма, виды энергозатрат	22	2	2		18	
Тема 4.	Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды и витаминов	22	2	2		18	
Тема 5.	Токсические и защитные компоненты пищи	21	2	2		17	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-5	Творческие задания (приложение 4)	Предлагается 5 творческих заданий.	3-5 баллов за каждое задание.
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
6 семестр (3а)	Билет для зачета (приложение 5)	Билет содержит теоретический вопрос и практическое задание.	50-100 баллов.

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Основы физиологии человека Общие положения. Курс "Физиологии питания". Системы организма, связанные с процессом усвоения и переваривания пищи.</p>
<p>Тема 2. Система пищеварения Строение и функции органов желудочно-кишечного тракта. Пищеварение и его значение. Функции пищеварительного тракта.</p>
<p>Тема 3. Энергетический обмен организма, виды энергозатрат Энергетический обмен организма, виды энергозатрат. Превращения энергии в организме. Основной обмен и его зависимость от различных физиологических условий. Обмен энергии при физическом труде. Обмен энергии при умственном труде.</p>
<p>Тема 4. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды и витаминов Функции белков, заменимые и незаменимые аминокислоты, азотистое равновесие, регуляция белкового обмена. Функции углеводов, депо углеводов, нервно-гормональные механизмы регуляции углеводного обмена. Жировой обмен: функции жиров и липоидов, механизмы регуляции жирового обмена. Влияние мышечной работы на обмен белков, углеводов, жиров. Обмен минеральных веществ, воды и витаминов. Значение натрия, калия, кальция, азота, фосфора, микроэлементов в организме. Функции витаминов.</p>
<p>Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи Группы защитных компонентов пищи, их примеры и источники. Токсичные элементы (ртуть, свинец, кадмий, алюминий, мышьяк) и радиоактивное загрязнение. Природные токсиканты.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Основы физиологии человека Нейрогуморальная система регуляции. Кровеносная система. Дыхательная система. Выделительная система.</p>
<p>Тема 2. Система пищеварения Рассмотрение пищевого статуса человека. Существующие формулы для расчета нормального веса. Расчет и анализ собственного индекса массы тела.</p>
<p>Тема 3. Энергетический обмен организма, виды энергозатрат Рассмотреть потребности организма в энергии и факторы, влияющие на энергозатраты. Методы определения суточных энергозатрат. Определение собственных суточных энергозатрат.</p>
<p>Тема 4. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды и витаминов Освоить расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. Изучить нормативный документ МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». Представить анализ собственного суточного рациона на соответствие пищевым компонентам и энергии.</p>
<p>Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи Витамины как защитные компоненты пищи. Провести расчет витаминно-минерального состава собственного суточного рациона. Рассмотреть вопросы витаминизации.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Основы физиологии человека Системы организма, связанные с процессом усвоения и переваривания пищи.</p>
<p>Тема 2. Система пищеварения Работа системы пищеварения человека.</p>
<p>Тема 3. Энергетический обмен организма, виды энергозатрат Потребности организма в энергии и факторы, влияющие на энергозатраты. Методы определения суточных энергозатрат.</p>

Тема 4. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды и витаминов
Роль, функции, классификация, источники белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов. Значение воды для организма человека. Питьевой режим.

Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи
Антропогенная токсикация и здоровье человека. Антиоксидантная, защитная система детоксикации токсичных элементов пищи.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

7.4. Электронное портфолио обучающегося
В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается
<http://portfolio.usue.ru>
- контрольные работы

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Васильева И. В., Беркетова Л. В.. Физиология питания [Электронный ресурс]: Учебник и практикум. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 212 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433387>
2. Теплов В. И., Боряев В. Е.. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2017. - 456 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=935857>

3. Позняковский В. М., Дроздова Т. М., Влощинский П. Е., Позняковский В. М.. Физиология питания [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 432 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99209>

Дополнительная литература:

1. Позняковский В. М., Дроздова Т. М., Влощинский П. Е., Позняковский В. М.. Физиология питания:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 432 с.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

Справочная правовая система ГАРАНТ

Справочная правовая система Консультант плюс

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://www.rosпотреhttp://znanium.com/go.php?id=376897bnadzor.ru>

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

<http://66.rosпотреbnadzor.ru>

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору

<http://www.fsvps.ru>

«Codex Alimentarius»

<http://www.codexalimentarius.net>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.