



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания

Учебно-методического совета

от «26» сентября 2017г. № 1

Председатель УМС  Г.Л. Авагян



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2015 г.

**Б1.Б.20 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04**

**Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль)**

**«Технология организации ресторанного дела»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Программа подготовки академический бакалавриат**

Краснодар  
2017

**Рецензенты:**

1. Авагян Ю.Г., к.т.н., доцент кафедры менеджмента Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Физиология питания»:**

**Цели изучения дисциплины** – получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.

**Задачи дисциплины:** приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека; изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний; приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания; ознакомление с различными системами питания; приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания  
Протокол от «10» сентября 2017 г. № 2

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.Н. Дьянова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
1.1 Цель дисциплин.....	4
1.2 Учебные задачи дисциплины .....	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования) .....	4
1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	5
1.6 Формы контроля .....	7
1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	7
<b>II.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>12</b>
<b>IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
4.1 Рекомендуемая литература.....	12
4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
4.3Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	13
4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	14
4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов) .....	15
<b>V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>16</b>
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО.....	16
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	16
6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО.....	17
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>19</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>20</b>

### Приложения:

1. Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения
2. Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

## **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

### **1.1 Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Физиология питания»: получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.

### **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

1. Приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека.
2. Изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний.
3. Приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания.
4. Ознакомление с различными системами питания;
5. Приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.

### **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)**

Дисциплина Б1.Б.20 «Физиология питания» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Введение в профессию», «Технология и организация рабочих процессов», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Технология ресторанного сервиса», «Микробиология», «Биохимия», «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке».

Для успешного освоения дисциплины «Физиология питания», студент должен:

1. Знать: основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4).
2. Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ОПК-1, ОПК-4, ПК-1).
3. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-3, ПК-24, ПК-25).

Изучение дисциплины «Физиология питания» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Пищевые и биологически активные добавки», «Функциональное питание», «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология кулинарной продукции за рубежом».

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	Очная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в часах	108	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	42,25	10,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	10
в том числе:		
лекции, в том числе интерактивные ( )	14	4
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	28 (8)	6
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	65,75	97,75
в том числе:		-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	-	94
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

#### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие профессиональные компетенции:

**ОК-3** - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате освоения компетенции **ОК- 3** студент должен:

1. **Знать:** основы экономики в сфере ресторанного бизнеса.
2. **Уметь:** разрабатывать мероприятия по выявлению потребностей, в соответствии с которыми выбирается стратегия и тактика предприятия общественного питания.
3. **Владеть:** методами экономического анализа неконтролируемых и контролируемых факторов и прогнозом их влияние на деятельность предприятия общественного питания.

**Вид деятельности:** производственно-технологическая.

**Профессиональные задачи:**

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания.

**ПК-1**—способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

**1. Знать:** правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**2. Уметь:** с использованием технических средств измерить основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

**3. Владеть:** знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

**Вид деятельности:** организационно-управленческая:

**Профессиональные задачи:**

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания.

**ПК-17** – способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

В результате освоения компетенции **ПК-17** студент должен:

**Знать:** специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

**Уметь:** осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания

**Владеть:** способностью организовать ресурсосберегающее производство

**ПК-19** - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

В результате освоения компетенции **ПК-19** студент должен:

**Знать:** нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг

**Уметь:** осуществлять разработку плана продаж продукции путем составления графика реализации блюд с учетом температуры отпуска и срока хранения в соответствии с требованиями СанПин.

**Владеть:** нормативно-правовой базой в области продаж продукции

**Вид деятельности:** научно-исследовательская.

**Профессиональные задачи:**

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

**ПК-25**—способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

- 1. Знать:** применять полученную информацию на практике.
- 2. Уметь:** использовать полученную информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
- 3. Владеть:** способностью анализировать полученную информацию.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Физиология питания» в виде следующих работ: форумы, дискуссии, круглые столы, тесты.

Промежуточная аттестация в 5 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Физиология питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Физиология питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
1	2	3	4	5
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»	<p>Физиология как наука о процессах жизнедеятельности организма. Теоретические и практические основы науки о питании. Предмет, методы и задачи дисциплины «Физиология питания». Цель физиологии питания. История становления, связь с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией, биохимией.</p> <p>Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского. Существующие теории питания здорового и больного человека. Известные русские физиологи – И.А. Павлов, И.М. Сеченов. Задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособности населения.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> современное состояние и перспективы развития науки о питании, важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.</p> <p><b>Уметь:</b> классифицировать задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособности населения.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями в области современных систем и концепций питания.</p>	<p>Лекция, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов</p>
Тема 2. Основы физиологии человека	<p>Роль питания в жизнедеятельности человека. Современные представления о количественных и качественных процессах, протекающих в организме человека в связи с поглощением им пищевых продуктов. Рациональное питание здоровых групп населения. Профилактическое питание. Нетрадиционное питание.</p> <p>Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления продуктов питания.</p> <p>Биологическое действие пищи и разновидности традиционного питания. Длительный алиментарный дисбаланс в питании и его последствия. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> роль питания в жизнедеятельности человека, основы рационального питания здоровых групп населения, основы профилактического питания, основы нетрадиционного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> составлять рацион современного человека, рассчитывать рекомендуемые нормы потребления продуктов питания; классифицировать компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями в области современных представлений о количественных и качественных процессах, протекающих в организме человека в связи с поглощением им пищевых продуктов.</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов</p>



1	2	3	4	5
<p>Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания</p>	<p>Строение и функции центральной и периферической нервной системы. Гуморальная система регуляция, значение пищевых веществ для обеспечения ее функций. Роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма. Система пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника). Влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную, а также выделительную. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> строение и функции центральной и периферической нервной системы; строение и функции гуморальной системы регуляция, значение пищевых веществ для обеспечения ее функций; роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма. <b>Уметь:</b> характеризовать влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную, а также выделительную. <b>Владеть:</b> знаниями в области строения и функций пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника).</p>	<p>Лекция, собеседование, практическое занятие (форум), реферат, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании</p>	<p>Значение различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме. Показатели биологической ценности белков, пищевых липидов. Рекомендуемые средние нормы потребления. Роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами. Минеральные вещества – их роль и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> значение различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией; физиологическую роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме. <b>Уметь:</b> рассчитывать показатели биологической ценности белков, пищевых липидов; классифицировать витамины. <b>Владеть:</b> знаниями в области обогащения пищевых рационов витаминами и минеральными веществами.</p>	<p>Лекция, собеседование, реферат, тест, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи</p>	<p>Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. Значение жидкости в питании здорового и больного человека. Новые продукты питания, разработанные отечественными и зарубежными учеными. Проблемы загрязнения и фальсификации пищевых продуктов.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> характеристику защитного действия отдельных компонентов пищи, источники защитных веществ пищи; факторы, противодействующие влиянию защитных веществ; значение жидкости в питании здорового и больного человека. <b>Уметь:</b> характеризовать антипищевые вещества, содержащиеся в пище; компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. <b>Владеть:</b> знаниями в области новых продуктов питания, разработанных отечественными и зарубежными учеными; знаниями в области проблем загрязнения и фальсификации пищевых продуктов.</p>	<p>Лекция, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов</p>

1	2	3	4	5
<p>Тема 6. Обмен веществ и энергии</p>	<p>Энергетический обмен организма. Понятия об обмене веществ, энергетическом балансе. Виды энергозатрат. Факторы, влияющие на объем энергозатрат. Основной обмен. Обеспечение энергией человека при потреблении различных нутриентов питания. Объединение трудоспособного населения России в 5 групп по энергозатратам. Использование алиментарных факторов для защиты от воздействия неблагоприятных условий окружающей среды.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> основные понятия об обмене веществ, энергетическом балансе; виды энергозатрат и факторы, влияющие на объем энергозатрат. <b>Уметь:</b> определять виды энергозатрат; давать характеристику факторам, влияющим на объем энергозатрат. <b>Владеть:</b> знаниями в области использования алиментарных факторов для защиты от воздействия неблагоприятных условий окружающей среды.</p>	<p>Лекция, собеседование, реферат, практические занятия, дискуссия, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения</p>	<p>Физиологические основы составления рационов. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека. Основные принципы сбалансированного рационального питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп населения. Режимы питания. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения, ее изменение в процессе тепловой обработки. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Принципы создания комбинированных продуктов питания. Пищевые продукты специального назначения. Особенности питания детей, подростков и студентов, людей умственного труда и занятых физическим трудом. Питание пожилых людей. Питание спортсменов, шахтеров, космонавтов и прочих контингентов, работа которых сопряжена с экстремальными условиями. Профилактика неблагоприятного профессионального вредного воздействия на организм человека посредством введения в рацион питания определенных нутриентов.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> физиологические основы составления рационов; основные принципы сбалансированного рационального питания; рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп населения; режимы питания; пищевую ценность продуктов животного и растительного происхождения, ее изменения в процессе тепловой обработки; принципы создания комбинированных продуктов питания и пищевых продуктов специального назначения. <b>Уметь:</b> осуществлять физиологическую оценку важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека; определять пищевую ценность продуктов питания; осуществлять физиологическую оценку питания населения; составлять рационы питания разных категорий питающихся. <b>Владеть:</b> знаниями в области особенностей питания детей, подростков и студентов, людей умственного труда и занятых физическим трудом, пожилых людей, спортсменов, шахтеров, космонавтов и прочих контингентов, работа которых сопряжена с экстремальными условиями; профилактики неблагоприятного профессионального вредного воздействия на организм человека посредством введения в рацион питания определенных нутриентов.</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, реферат, практические занятия, дискуссия, круглый стол, самостоятельная работа студентов</p>

1	2	3	4	5
<p>Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания</p>	<p>Общие принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях. Пути обеспечения ограниченных диет. Специализированные продукты диетического питания. Характеристика основных лечебных диет. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов). Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Пути сбалансированности пищевых рационов в здравницах.</p>	<p>ОК-3, ПК-1, ПК-17, ПК-19, ПК-25</p>	<p><b>Знать:</b> общие принципы диетического питания; правила питания при различных заболеваниях; пути обеспечения ограниченных диет; специализированные продукты диетического питания; значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. <b>Уметь:</b> составлять меню лечебных диет и рационов; характеризовать основные лечебные диеты, рационы лечебно-профилактического питания. <b>Владеть:</b> знаниями в области лечебно-профилактического питания рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда; роли питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов).</p>	<p>Лекция, собеседование, реферат, практические занятия, дискуссия, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>

### **III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе освоения дисциплины «Физиология питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### **1. Стандартные методы обучения:**

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- подготовка рефератов;
- тестирование.
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

#### **2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:**

- интерактивная лекция;
- форумы;
- круглые столы;
- дискуссии.

#### **3. Электронные методы обучения**

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Физиология питания» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: [kaftpreu@mail.ru](mailto:kaftpreu@mail.ru)) консультации.

### **IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **4.1 Рекомендуемая литература**

##### **Основная литература:**

1. Рубина Е.А., Мальгина В.Ф.. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. <http://znanium.com/bookread.php?book=374832>
2. А.А. Королев. Гигиена питания: учебн. для студ. высш. учебн. заведений – 3-е изд., перераб. - М.: Издат. Центр «Академия», 2011. – 528с
3. Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров. - СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=374832>

##### **Нормативно-правовые документы:**

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002 (с изменениями на 31 марта 2011 года).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года).
3. СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. – М.: Информационно-

издательский центр Минздрава России, 2003.

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». – М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 2002.

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

#### **Дополнительная литература:**

1. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Поздняковский, - 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд.-во, 2012. – 453 с.

2. Основы физиологии: Учебник / А.С. Ерохин, В.И. Боев, М.Г. Киселева. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=408895>

3. Научные основы питания здорового и больного человека. Научная статья в журнале «Вестник северо-западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова». - Издательство: Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова (Санкт-Петербург). 2010 – 66-82 с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=16528412>

4. Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бугрова О.Г. Рациональное питание. Учебное пособие. Том. Часть 1. - Издательство: Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта (Калининград). 2011.-73 с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=20230789>

5. Диетические продукты питания - основа здоровья. Научная статья в журнале «Успехи современного естествознания». Издательство: Издательский Дом «Академия Естествознания» (Пенза). 2011- 77с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=16394312>

#### **4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. [www.eda.msk.ru](http://www.eda.msk.ru)
2. [www.lumch.ru](http://www.lumch.ru)
3. [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
4. [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
5. [www.foodserviceworld.cjm](http://www.foodserviceworld.cjm)
6. [www.restaurant.org](http://www.restaurant.org)
7. [www.cooking.ru](http://www.cooking.ru)
8. [www.pir.ru](http://www.pir.ru)
9. [www.restaurantowner.com](http://www.restaurantowner.com)
10. [www.rosinter.ru](http://www.rosinter.ru)
11. [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru)
12. [www.gurman.net](http://www.gurman.net)
13. [www.moshotel.com](http://www.moshotel.com)

#### **4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
Word, Excel, Power Point, Интернет, облачные технологии	1-8

#### **4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Задание для организации самостоятельной работы представлено на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Физиология питания». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

#### **Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания**

**Литература: О-1,2,3; НПД-2,4,5,6,7,8; Д-1.**

##### **Дискуссионные вопросы**

Включают в себя защиту практической работы «Составление меню лечебных диет и рационов ЛПП» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Наука о правильном питании больного человека.
2. На основе каких принципов строится диетическое питание?
3. Классификация и характеристика диет.
4. Дать характеристику пищевой ценности диетического питания.
5. Какие существуют рационы лечебно-профилактического питания (ЛПП) для людей, работающих в условиях воздействия вредных факторов производственной среды?

##### **Вопросы для самоконтроля**

1. Перечислить общие принципы диетического питания.
2. Дать характеристику питания при различных заболеваниях.
3. Какие существуют пути обеспечения ограниченных диет?
4. Какие известны специализированные продукты диетического питания?
5. Дать характеристику основных лечебных диет.
6. Какое значение имеет лечебное питание в комплексной терапии и профилактике заболеваний?
7. Какую роль играет питание в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов)?
8. Дать характеристику лечебно-профилактического питания рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда.
9. Дать характеристику рационов лечебно-профилактического питания.

##### **Задания для самостоятельной работы**

1. Принципы построения лечебного (диетического) питания и его методы. Подготовить реферат.
2. Номерная система диет и ее характеристика. Организация диетического питания. Подготовить реферат.
3. Характеристика лечебного питания при заболеваниях пищеварительного аппарата. Подготовить реферат.
4. Характеристика лечебного питания при заболеваниях почек и сердца (№ 7,10). Подготовить реферат.
5. Характеристика лечебного питания при нарушениях обменных процессов (№ 8,9). Подготовить реферат.

#### 4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Дисциплина «Физиология питания» обеспечена:

- библиотечным фондом филиала;
- электронно-библиотечной системой «Znaniyum.com», режим доступа: <http://znaniyum.com>.
- электронно-библиотечной системой «Elibrary.ru», режим доступа: <http://elibrary.ru>.
- wi-fi;
- сайтом «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова, режим доступа: <http://vrgteu.ru>.
- программными продуктами: операционная система XP, пакет программ Microsoft Office 2007;
- мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
- учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования;
- раздаточный материал: «Методическое пособие по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами.

### V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Физиология питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа, час, формы	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения (Элек)	Ка	ИКТ		
	лек	практические занятия	лабораторные работы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»	1	-	-	1	-	-	-			8 Лит., Р,С	Реферат, собеседование,
Тема 2. Основы физиологии человека	1	-	-	1	ИЛ/2	-	-			8 Лит., Р,С	Реферат, собеседование
Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания	2	6	-	8	-	Ф/4	-			8 Лит., Р, С, Ф, ТК	Реферат, собеседование, форум, контрольная работа №1
Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании	2	-	-	2	-	-	-			8 Лит., Р,Т, С	Реферат, тест, собеседование
Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи	2	-	-	2	-	-	-			8 Лит., Р, С	Реферат, собеседование

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тема 6. Обмен веществ и энергии	2	4	-	6		Д/4	-			8 Лит., Р, С, Д	Собеседование, реферат, дискуссия
Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения	2	12	-	14	ИЛ/2	Д/8, КС/4	-			8 Лит., Д, КС	Собеседование, реферат, дискуссия, круглый стол
Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания	2	6	-	8	-	Д/4	-			9,75 Лит., Р, С, Д, ТК	Собеседование, реферат, дискуссия, контрольная работа №2 (тест)
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>65,75</b>	<b>зачет</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>65,75</b>	<b>108</b>

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 3

Таблица 3

Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
Д	Подготовка к дискуссии
КС	Подготовка к круглому столу
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю

Тематический план изучения дисциплины по заочной форме представлен в приложении А.

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства по дисциплине «Физиология питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Физиология питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

### 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.



### **6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

#### **6.3.1 Тематика курсовых работ**

Курсовая работа по дисциплине «Физиология питания» учебным планом не предусмотрена.

#### **6.3.2 Вопросы к экзамену**

1. История развития науки о питании.
2. Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации».
3. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации.
4. Сущность пищеварения; физиология процессов пищеварения.
5. Роль желудочно-кишечного тракта в процессе пищеварения и усвоения пищи.
6. Пища – как источник строительного и энергетического риала.
7. Усвояемость пищи и факторы ее определяющие.
8. Энергетические затраты организма – основной обмен затраты на физическую и умственную работу.
9. Характеристика энергетических и биологически активных веществ пищи: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества в организме; макро-, микро-, ультрамикроэлементы.
10. Пути и методы снижения содержания сахаров в продуктах общественного питания.
11. Основы рационального питания.
12. Физиологические нормы потребления продуктов питания.
13. Физиологически активные вещества и их роль в жизнедеятельности человека.
14. Роль воды в жизнедеятельности человека.
15. Современные представления о качественных и количественных потребностях человеческого организма в пищевых веществах.
16. Понятие о режимах питания; роль режима питания для здоровья человека.
17. Дифференцированное питание различных групп населения.
18. Пища – как фармакологический фактор.
19. Защитные компоненты пищи; вещества, участвующие в обеспечении функции барьерных тканей.
20. Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания.
21. Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности.
22. Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды.
23. Пищевые добавки природного и искусственного происхождения. Определение уровня безопасности пищевых добавок.
24. Характеристика основных пищевых добавок (улучшители внешнего вида и органолептических свойств, вещества, сохраняющие качество, ускоряющие сроки изготовления и др.).
25. Системы питания – вегетарианство, сыроедение, раздельное питание, лечебное голодание и др.
26. Лечебно – профилактическое питание. Научная концепция фармаконутрициологии.
27. Характеристика отдельных видов лечебного питания.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Физиология питания» представлен в Приложении Б к рабочей программе дисциплины.

### **6.3.3 Типовые задания к практическим занятиям**

#### **Примеры вопросов для собеседования**

##### **Тема 6. Обмен веществ и энергии**

1. Как осуществляется энергетический обмен в организме?
2. Как осуществляется обмен веществ организма с окружающей средой?
3. Что понимается под термином «энергетический баланс»?
4. Какие виды энергозатрат Вы знаете?
5. Охарактеризовать факторы, влияющие на объем энергозатрат.
6. Что Вы понимаете под термином «основной обмен»?
7. Как осуществляется обеспечение энергией человека при потреблении различных нутриентов питания?
8. Охарактеризовать 5 групп трудоспособного населения России по энергозатратам.

#### **Примеры тестов для контроля знаний**

##### **Задание 1.**

Вещества, блокирующие или разрушающие витамины

- А. авитаминизаторы
- В. ингибиторы
- С. активаторы

##### **Задание 2.**

К защитным компонентам пищевых продуктов относятся

- А. фитонциды
- В. соланин
- С. лектины

##### **Задание 3.**

К природным токсическим компонентам пищевых продуктов относятся

- А. фитонциды
- В. витамины
- С. соланин

#### **Примеры заданий для контрольной работы**

##### **Вариант 1**

1. Основы физиологии человека. Предмет, метод, история развития физиологии. Общие закономерности физиологии и основные физиологические понятия.
2. Значение белков в питании здорового и больного человека.

##### **Вариант 2**

1. Система пищеварения: строение и функции органов желудочно-кишечного тракта.
2. Значение жиров в питании здорового и больного человека.

##### **Вариант 3**

1. Типы пищеварения.
2. Значение углеводов в питании здорового и больного человека.

### **6.3.4 Типовые задания к интерактивным занятиям**

#### **Тематика форумов, дискуссий, круглых столов**

Форум на тему «Нейрогуморальная система регуляции».

Форум на тему «Пищеварительная система».

Дискуссия на тему «Определение индивидуальных потребностей в энергии и основных пищевых веществах».

Дискуссия на тему «Методы определения пищевой ценности питания».

Круглый стол на тему «Физиологическая оценка питания населения».

Круглый стол на тему «Составление рационов питания разных категорий учащихся».

Дискуссия на тему «Составление меню лечебных диет и рационов ЛПП».

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Физиология питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Физиология питания» представлена в таблице 4:

Таблица 4

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>

### III. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

#### 8.1 Текущий контроль

Виды текущего контроля в 5 семестре представлены в таблице 7:

Таблица 7

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля
Текущий контроль	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»	<i>реферат</i>
		<i>собеседование</i>
	Тема 2. Основы физиологии человека	<i>реферат</i>
		<i>собеседование</i>
	Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания	<i>форум (2)</i>
		<i>реферат</i>
		<i>собеседование</i>
	Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании	<i>контрольная работа №1</i>
		<i>реферат</i>
		<i>собеседование</i>
	Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи	<i>тестирование</i>
		<i>реферат</i>
		<i>собеседование</i>
	Тема 6. Обмен веществ и энергии	<i>реферат</i>
		<i>собеседование</i>
		<i>защита практической работы в форме дискуссии</i>
	Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения	<i>реферат</i>
		<i>собеседование</i>
		<i>защита практической работы в форме дискуссии</i>
		<i>защита практической работы в форме круглого стола (2 практические работы)</i>
Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания	<i>реферат</i>	
	<i>собеседование</i>	
	<i>защита практической работы в форме дискуссии</i>	
	<i>контрольная работа №2</i>	

#### 8.2 Критерии оценки заданий к практическим занятиям

##### Собеседование

**5** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**4** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**3** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**2** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

##### Тестирование

**5** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**4** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**3** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**2** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

#### Контрольная работа (текущий контроль)

**5** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**4** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**3** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**2** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

#### Реферат

**5** выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

**4** выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**3** выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

### **8. Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

#### Форум

**5** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**4** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**3** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**2** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### Дискуссия (круглый стол)

**5** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**4** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**3** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**2** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### **8.4 Творческий рейтинг**

По решению кафедры студент получает оценки за соответствующие виды работ, представленные в виде следующей таблицы 8.

Таблица 8

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания	Подготовка презентации к форуму	5
Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании	Реферат с презентацией	5

#### **8.5 Промежуточная аттестация**

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Физиология питания» в 5 семестре проводится в устной форме. Результат зачета определяется оценками: «зачтено», «не зачтено» и объявляется в день проведения зачета.

Критерии оценивания:

«**Зачтено**» - выставляется при условии глубоких и точных ответов на основные и дополнительные вопросы преподавателя, проявляется творческий подход к изложению вопросов, демонстрируется дискуссионность данной проблематики, речь студента должна быть логически обоснованной, правильной с точки зрения грамматики.

«**Не зачтено**» - выставляется при поверхностных ответах на основные и дополнительные вопросы, незнание материала, допущенных существенных ошибках.



## Приложение А

Таблица А1 – Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Контактные часы									Самостоятельная работа, час, формы	Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения (Элек)	К а т т	ИК, К а т т		
	л е к ц и и	п р а к т и ч е с к и е з а н я т и я	л а б о р а т о р н ы е р а б о т ы	Всего	в т.ч. интерактивные формы обучения						
				лекции	п р а к т и ч е с к и е з а н я т и я						
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»	-	-	-	-	-	-	-			12 Лит.	Контрольная работа
Тема 2. Основы физиологии человека	-	-	-	-	-	-	-			12 Лит.	Контрольная работа
Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания	2	-	-	2	-	-	-			12 Лит.	Контрольная работа
Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании	-	-	-	-	-	-	-			12 Лит.	Контрольная работа
Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи	-	-	-	-	-	-	-			12 Лит.	Контрольная работа
Тема 6. Обмен веществ и энергии	1	2	-	3	-	Д/2	-			12 Лит. С, Д	Собеседование, дискуссия, контрольная работа
Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения	1	4	-	5	ИЛ/2	Д/2	-			12 Лит., Д	Дискуссия, контрольная работа
Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания	-	-	-	-	-	-	-			10 Лит.	Контрольная работа
<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>94</b>	
	-	-	-	-						<b>3,75</b>	<b>зачет</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>97,75</b>	<b>108</b>



**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Физиология питания»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС);или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт) <sup>2</sup>	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие	М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	А.А. Королев. Гигиена питания: учебн. для студ. высш. учебн. заведений – 3-е изд., перераб.	М.: Издат. Центр «Академия», 2011. – 528с.	11	нет	x	21	0,5
3	Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров	СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с.	x	ЭБС. «Троицкий мост». - Режим доступа: <a href="http://www.trmost.com//">http://www.trmost.com//</a>	x	x	1
<b>Всего</b>							1,5

<sup>1</sup>Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

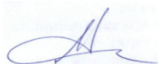
<sup>2</sup>При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента.

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник, - 5-е изд., испр. и доп.	Новосибирск: Сиб. унив. изд.-во, 2012	6	нет	x	21	0,25
2	Основы физиологии: Учебник / А.С. Ерохин, В.И. Боев, М.Г. Киселева	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Научные основы питания здорового и больного человека. Научная статья в журнале «Вестник северо-западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова». -	Издательство: Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова (Санкт-Петербург). 2010 – 66-82 с.	x	да, ЭБС «Elibrary»	x	x	1
4	Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бугрова О.Г. Рациональное питание. Учебное пособие. Том. Часть 1..	Издательство: Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта (Калининград). 2011-73 с.	x	да, ЭБС «Elibrary»	x	x	1
5	Диетические продукты питания - основа здоровья. Научная статья в журнале «Успехи современного естествознания».	Издательский Дом «Академия Естествознания» (Пенза). 2011-77 с.	x	да, ЭБС «Elibrary»	x	x	1
<b>Всего</b>							1,25
<b>Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы</b>							
1	Справочно-правовая система «Консультант-плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>					
2	Справочно-правовая система «Гарант»	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>					

Преподаватель  М.В. Ксеня  
(подпись, дата)

Зав. кафедрой  С.Н. Диянова  
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО  
Зав. библиотекой  Е.Н. Редько  
(подпись, дата)