

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.03 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

формировать основы знаний в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.03 Физиология питания относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Физиология питания» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-4	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ОПК-4	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ПК-3	Технология продуктов питания специализированного назначения

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Современные аспекты производства продуктов детского питания

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	<i>Знать:</i> Основные теории и альтернативные системы питания <i>Уметь:</i> умеет организовать альтернативные системы питания <i>Владеть:</i> навыками организации альтернативных систем питания

	<p>УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.</p>	<p><i>Знать:</i> Особенности национальных кухонь <i>Уметь:</i> оценить безопасность продуктов питания <i>Владеть:</i> навыками оптимизации рационов питания населения и обогащения пищевых продуктов</p>
	<p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p>	<p><i>Знать:</i> терминологию в рамках своей специальности <i>Уметь:</i> уметь поддержать разговор на профессиональную тему <i>Владеть:</i> владеть профессиональной терминологией на уровне, обеспечивающем возможность эффективного общения в академической и профессиональной среде</p>
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания</p>	<p><i>Знать:</i> принципы составления пищевого рациона <i>Уметь:</i> организовать рациональное питание <i>Владеть:</i> навыками составления суточного рациона питания для различных групп потребителей</p>
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания</p>	<p><i>Знать:</i> Особенности построения рационального питания <i>Уметь:</i> на основе физиологических требований к составлению меню организовать питание в столовых и промышленных предприятиях. <i>Владеть:</i> навыками составления суточного рациона питания для различных групп потребителей</p>

	ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания	<i>Знать:</i> физиологические принципы сочетаемости продуктов и блюд <i>Уметь:</i> сочетать продукты и блюда <i>Владеть:</i> навыками расчета химического состава и энергетической ценности блюд
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<i>Знать:</i> современное состояние и перспективы развития науки о питании; роль питания в жизнедеятельности человека <i>Уметь:</i> определить пищевую ценность продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> методами определения суточного расхода энергии человеком

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.03 Физиология питания составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №1	
			КР	СР
Лекции (Л)	16		16	
Лабораторные работы (ЛР)	16		16	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		74		74
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	34	74	34	74

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Физиология пищеварения	1	4	4					10	8		УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ПК- 3.1
Тема 2. Энергозатраты организма человека	1	4	4					10	8		УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ПК- 3.1
Тема 3. Основы рационального (здорового) питания	1	4	4					10	8		УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ПК- 3.1
Тема 4. Физиологические основы питания отдельных групп населения	1	4	4					12	8		УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ПК- 3.1
Контактная работа	1	16	16							2	x
Самостоятельная работа	1							42	32		x
Объем дисциплины в семестре	1	16	16					42	32	2	x
Всего по дисциплине		16	16					42	32	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов) – учебным планом не предусмотрены

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ) - учебным планом не предусмотрены

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
--------	-------------------	-----------------------	---------------------------

1	Физиология пищеварения	Понятие о науке «Физиология питания», ее задачи, болезни неправильного питания. Энергетический баланс организма. Методы измерения энергозатрат организма	10
2	Энергозатраты организма человека	Физиологическая классификация жиров. Роль жиров в организме и кулинарии. Биологическая роль липоидов (ПНЖК, фосфатиды, стерины). Понятие о пищевой ценности жиров. Источники жиров и их нормирование.	10
3	Основы рационального (здорового) питания	Характеристика водорастворимых витаминов, их источники и потребность. Характеристика жирорастворимых витаминов, их источники и нормирование. Роль хлорида натрия (поваренная соль) в питании здорового и больного человека	10
4	Физиологические основы питания отдельных групп населения	Физиологические требования к питанию детей и подростков. Физиологические требования к питанию в пожилом возрасте и старости. Биологические основы режима питания. Требования к разным приемам пищи и меню.	12
Всего			42

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Аникеева, Т Детское питание по ГОСТу / Т Аникеева. – Москва : АСТ, 2020. – 199 с. – ISBN 978-5-17-100073-8.
2. Васильева И.В Физиология питания / И.В Васильева, Л.В Беркетова. – Москва : Юрайт, 2022. – 212 с.
3. Шевченко, О. П. Физиология питания: учебник для вузов. - М.: Издательство Юрайт, 2019.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Кларк, Н. Спортивное питание для профессионалов и любителей. Полное руководство / Н. Кларк. – М. : Интеллектуальная Литература, 2021. – 502 с.
2. Кузнецов, А. В. Физиология питания: практикум. - М.: Издательство Бином, 2019.
3. Маршак, М.С. Диетическое питание / М.С. Маршак. – Москва : Медицина, 1997. – 484 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

1. тематический демонстрационный материал
2. справочная литература

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант .
2. Консультант +

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.



Павлова О.Г.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024

Зав. кафедрой



Ячкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 22.02.2024

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

