

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет физической культуры и спорта
Кафедра Спортивных, медико-биологических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Факультет физической
культуры и спорта

Геберт Виталий
Климентьевич

« ____ » _____ 20 ____
г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.17.10 Физиология и гигиена питания
на 108 часа(ов), 3 зачетных(ые) единиц(ы)
для направления подготовки (специальности) 43.03.01 - Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2021)
Форма обучения: Очная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов основы знаний в области физиологии и гигиены питания, раскрыть современные представления, понятия, методы, актуальные проблемы в современной науке о питании.

Задачи изучения дисциплины:

Подготовить учащихся к самостоятельной деятельности с использованием широкого спектра профилактических мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Б1.О.17 Модуль профильных дисциплин Б1.О.17.10 Физиология и гигиена питания

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы), 108 часов.

Виды занятий	Семестр 1	Всего часов
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	34	34
Лекционные (ЛК)	17	17
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	17	17
Лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	38	38
Форма промежуточной аттестации в семестре	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
УК-2	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	<p>Знать: круг задач в рамках поставленной цели.</p> <p>Уметь: находить связи между задачами.</p> <p>Владеть: способами решения поставленных задач с точки зрения соответствия цели.</p>
УК-2	УК-2.2. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	<p>Знать: временные рамки ожидаемых результатов.</p> <p>Уметь: выполнять задачи в зоне своей ответственности.</p> <p>Владеть: способами решения поставленных задач.</p>
УК-2	УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать: материальные ресурсы по основным задачам.</p> <p>Уметь: пользоваться действующими правовыми нормами.</p> <p>Владеть: способами решения каждой из поставленных задач.</p>
УК-2	УК-2.4. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<p>Знать: сроки выполнения поставленных задач.</p> <p>Уметь: обосновать выбор способа решения каждой задачи в зоне своей ответственности.</p> <p>Владеть: способами решения поставленных задач с точки зрения соответствия цели.</p>
УК-2	УК-2.5. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	<p>Знать: основные результаты проекта и показать их значимость в контексте поставленной цели.</p>

		<p>Уметь: соотнести результаты проекта с решением поставленных задач.</p> <p>Владеть: информацией публичного представления решения задач.</p>
ОПК-7	ОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, ОТ и ТБ	<p>Знать: современный комплекс проблем безопасности человека</p> <p>Уметь: организовывать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях организаций избранной сферы деятельности</p> <p>Владеть: навыками соблюдения требований безопасного обслуживания, ОТ и ТБ</p>
ОПК-7	ОПК-7.2. Соблюдает положения нормативно-правовых актов, регулирующих ОТ и ТБ	<p>Знать: правовые, нормативные и организационные основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>Уметь: соблюдать в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТ и ТБ.</p> <p>Владеть: навыками нормативно-правовых актов, регулирующих ОТ и ТБ</p>

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			С Р С
					Л К	П З (С З)	Л Р	
1	1.1	Обмен веществ и энергии.	Источники энергии. Единицы измерения. Методы исследования.	16	4	4	0	8

			Обмен жиров, белков и углеводов Обмен воды и минеральных солей. Роль витаминов в питании человека. Обмен энергией.					
2	2.1	Общая характеристика пищеварительных процессов.	Структурно-функциональная часть пищеварительной системы Секреторная функция. Желчеотделение и желчевыделение.	18	4	4	0	10
3	3.1	Понятие о рациональном питании.	Правила составления пищевых рационов. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Роль питания в возникновении заболеваний.	22	5	5	0	12
4	4.1	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	Алиментарная адаптация. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	16	4	4	0	8
Итого				72	17	17	0	38

3.2. Содержание разделов дисциплины

3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Обмен веществ и энергии.	Источники энергии. Единицы измерения. Методы исследования. Обмен жиров, белков и углеводов Обмен воды и минеральных солей. Роль витаминов в питании человека. Обмен энергией.	4
2	2.1	Общая характеристика	Структурно-функциональная часть пищеварительной системы.	4

		а пищеварительных процессов.	Секреторная функция. Желчеотделение и желчевыделение.	
3	3.1	Понятие о рациональном питании.	Правила составления пищевых рационов. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Роль питания в возникновении заболеваний.	5
4	4.1	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	Алиментарная адаптация. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	4

3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Обмен веществ и энергии	Источники энергии. Единицы измерения. Методы исследования. Обмен жиров, белков и углеводов. Обмен воды и минеральных солей. Роль витаминов в питании человека. Обмен энергией	4
2	2.1	Общая характеристика пищеварительных процессов.	Структурно-функциональная часть пищеварительной системы. Секреторная функция. Желчеотделение и желчевыделение.	4
3	3.1	Понятие о рациональном питании.	Правила составления пищевых рационов. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Роль питания в возникновении заболеваний.	5
4	4.1	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены	Алиментарная адаптация. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	4

		питания.	
--	--	----------	--

3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)

3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер раздела	Содержание материалов, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Источники энергии Единицы измерения энергии. Методы исследования обмена энергии.	Реферат-доклад Составление терминологической системы (словаря, глоссария, тезауруса по теме, проблеме).	8
2	2.1	Общая характеристика пищеварительных процессов.	Подготовка электронной презентации.	10
3	3.1	Понятие о рациональном питании. Виды питания.	Выполнение задания по подсчету индивидуальных энергозатрат. Выполнение задания по подсчету индивидуального энергопотребления.	12
4	4.1	Алиментарная адаптация. Пищевые отравления. Госсанэпиднадзор в области гигиены питания.	Подготовка сообщений и докладов. Составление иллюстративной картотеки. Анализ нормативных документов.	8

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.1.1. Печатные издания

1. Васильева И. В. Физиология питания : Учебник и практикум для вузов / Васильева И. В., Беркетова Л. В. - Москва : Юрайт, 2021. - 212 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/469535>

2. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие для вузов / Пасько О. В., Автюхова О. В. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2021. - 268 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/471734>

3. Технология функциональных продуктов питания : Учебное пособие для вузов / под общ. ред. Донченко Л. В. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2021. - 176 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/471182>

5.1.2. Издания из ЭБС

1. Гапонова, В. Е. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебно-методические указания для лабораторно-практических занятий / Гапонова В. Е., Исаев Х. М., Слезко Е. И. - 2-е изд. - Брянск : Брянский ГАУ, 2020. - 82 с. - Книга из коллекции Брянский ГАУ - Технологии пищевых производств

2. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Физиология питания» [Электронный ресурс] : методическое пособие по самостоятельной работе студентов / Слезко Е. И., Гапонова В. Е., Исаев Х. М. - Брянск : Брянский ГАУ, 2020. - 46 с. - Книга из коллекции Брянский ГАУ - Технологии пищевых производств.

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

1. Коротько Г. Ф. Физиология пищеварения плода и детей разного возраста : Учебное пособие для вузов / Коротько Г. Ф. - Москва : Юрайт, 2021. - 165 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/476725>

2. Чижикова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник для вузов / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. - 3-е изд. - Москва : Юрайт, 2021. - 251 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/477944>

3. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов : Учебник и практикум Для СПО / Буйлова Л. А. - Москва : Юрайт, 2021. - 206 с. - (Профессиональное образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/471472> (дата обращения: 10.08.2021). - ISBN 978-5-534-04272-6 : 619.00

5.2.2. Издания из ЭБС

1. Корнева, О. А. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Корнева О. А. - Краснодар : КубГТУ, 2019. - 139 с. - Книга из коллекции КубГТУ - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8333-0923-0.

2. Терехов, В. И. Физиология и генетика бактерий [Электронный ресурс] : учебное пособие

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»	http://www.trmost.com
Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки	http://diss.rsl.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru

6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

- 1) Google Chrome

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	
Учебные аудитории для проведения	Состав оборудования и технических средств

групповых и индивидуальных консультаций	обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по кафедре
Учебные аудитории для текущей аттестации	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Лекционные занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций, содержащих слайды теоретического характера (основные понятия и определения, положения, нормативные документы и т.д.) и практического характера (иллюстрированный материал, видеоролики, видеофильмы и другое, соответствующие тематике лекций).

Практические и семинарские занятия планируются по принципу систематизации и углубления знаний учебного материала по разделам программы в форме обсуждения рефератов, дискуссий, докладов, подготовки отчетов, письменных практических работ, содержащих анализ и синтез различного материала.

При самостоятельном рассмотрении теоретических вопросов студентам следует обращаться к содержанию лекционного материала, изучать рекомендованную основную литературу, положения, федеральные законы, нормативно-правовые документы и т.д. Для более углубленного изучения дисциплины студентам рекомендуются изучать представленную дополнительную литературу, просматривать материалы периодических изданий, интернет-сайты, научно-популярные фильмы и т.д.

Разработчик/группа разработчиков:
Светлана Геннадьевна Фефелова

Типовая программа утверждена

Согласована с выпускающей кафедрой
Заведующий кафедрой

_____ «___» _____ 20__ г.