МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).22

Физиология питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 74
самостоятельная работа 41
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	44	44	44	44
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

PhD, проф, Степанов Константин Максимович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 15 04 2021 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 15 04 2021 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____ Иванова Н.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель изучения дисциплины "Физиология питания" - формирование у студентов навыков обеспечении сбалансированным питанием всех групп населения.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих профессиональных задач в области производственно-технологической деятельности:

- разработка концепции предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- внедрение новых видов сырья, технологий и технологического оборудования;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-3.УК-7: Способен применять основные принципы здорового питания для профессиональной деятельности

Знать:

основные принципы здорового питания для профессиональной деятельности

Уметь:

применять основные принципы здорового питания для профессиональной деятельности

Владеть:

основными принципами здорового питания для профессиональной деятельности

ИД-4.ОПК-2: Использует базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности

Знать:

базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач

Уметь:

использовать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач

Владеть:

базовыми знаниями в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	основные принципы здорового питания для профессиональной деятельности;
2.1.2	базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач
2.2	**Уметь:**
2.2.1	применять основные принципы здорового питания для профессиональной деятельности;
2.2.2	использовать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач
2.3	**Владеть:**
2.3.1	основными принципами здорового питания для профессиональной деятельности:
2.3.2	базовыми знаниями в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Пищевая микробиология
3.1.2	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.3	Информатика
3.1.4	Основы технологии пищевых производств

3.1.5	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.1.6	Физико-химические методы анализа
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Информационные технологии в общественном питании
3.2.2	Калькуляция в общественном питании
3.2.3	Контроль качества продукции общественного питания
3.2.4	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.2.5	Основы здорового питания
3.2.6	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.2.7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	44	44	44	44
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Физиология питания					
1.1	Введение. Основы физиологии человека /Лек/	3	2	ИД-4.ОПК-2 ИД-3.УК-7		
1.2	Основы физиологии человека /Пр/	3	4	ИД-4.ОПК-2 ИД-3.УК-7		
1.3	Пищеварительная система человека /Лек/	3	2	ИД-4.ОПК-2 ИД-3.УК-7		

1.4	Пищеварительная система человека /Пр/	3	4	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.5	Энергетический обмен /Лек/	3	4	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.6	Энергетический обмен /Пр/	3	6	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.7	Физиологическая роль основных нутриентов /Лек/	3	16	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.8	Физиологическая роль основных нутриентов /Пр/	3	8	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.9	Физиологические особенности питания различных групп населения /Лек/	3	2	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.10	Физиологические особенности питания различных групп населения /Пр/	3	4	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.11	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание /Лек/	3	2	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.12	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание /Пр/	3	4	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.13	Основные принципы составления рационов здорового питания /Пр/	3	10	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.14	Поиск и выбор пищи /Лек/	3	2	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.15	Поиск и выбор пищи /Пр/	3	4	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.16	Физиология питания /Ср/	3	41	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.17	/Конс/	3	2	ИД-4.ОПК -2 ИД-3.УК-7		
1.18	/КЭ/	3	0,3			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Кодексы и законы РФ - Правовая справочно-консультационная система
7.4.2	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.3	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.4	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Ауд. № 1.226 Учебная аудитория.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля промежуточной аттестации.
Ауд. № 2.311 Компьютерный класс.
Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации с выходом в сеть Интернет.
Ауд.№ 2.114 Помещение для самостоятельной работы.
Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).