

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.09.2023 12:37:59  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продук-  
ции и организация общественного питания  
направленность (профиль) программы Технология и орга-  
низация ресторанного бизнеса

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.М1.01.01 Физиология питания**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-  
ственного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного  
бизнеса»**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

М.В. Ксенз

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ</b>	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	16
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	17
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	17
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	17
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	18
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	18
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	18
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>	18
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	19
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	28

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### Цель и задачи освоения дисциплины

Цели учебной дисциплины «Физиология питания»: получение необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; освоение проблем современного питания, задач функционального питания и проблем безвредности продуктов питания; изучение различных видов лечебно-профилактического питания; освоение технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.

Задачи учебной дисциплины «Физиология питания»:

- 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;
- приобретение навыков ведения основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.

### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина П.М1.01.01 «Физиология питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	58	16
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	54	12
• лекции	24	4
• практические занятия	30	8
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников	2	2

(Каттэк)		
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	86	128
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	54	123
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	54	123

### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.5. 3-2. <b>Знает</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей
		ПК-1.5. У-2 <b>Умеет</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для обучающихся очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рефлексивного задания (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэж, Катт	Всего					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Семестр 3												
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиология питания» 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. 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.	2	-	-	-	4\	6	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.	-	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособности населения.											
2.	<p>Тема 2. Основы физиологии человека</p> <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. Превентивное питание. Нетрадиционное питание.</p> <p>Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления продуктов питания.</p> <p>Биологическое действие пищи и разнообразности традиционного питания. Длительный алиментарный дисбаланс в питании и его последствия. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.</p>	2	-	-	-	6\-	8	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.	-	Р.
3.	<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.</p> <p>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>	4	6	-	-	8\-	18	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.,Ф.	К/р	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
4.	<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.</p> <p>Роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами.</p> <p>Минеральные вещества – их роль и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека.</p>	2	-	-	-	6\-	8	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.	Т.	Р.
5.	<p>Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи</p> <p>Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ.</p> <p>Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.</p> <p>Значение жидкости в питании здорового и больного человека.</p> <p>Новые продукты питания, разработанные отечественными и зарубежными учеными.</p> <p>Проблемы загрязнения и фальсификации пищевых продуктов.</p>	2	-	-	-	6\-	8	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.	-	Р.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
6.	Тема 6. Обмен веществ и энергии 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.	4	4	-	-	8\-	16	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.,Д.	-	-
7.	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. Организация и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом	4	12	-	-	8\-	24	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.У-2	Д.,КС.	-	Р.

	особенностей питания различных групп населения. Характеристика технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Профилактика неблагоприятного профессионального вредного воздействия на организм человека посредством введения в рацион питания определенных нутриентов.											
8.	Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания 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.	4	8	-	-	8\-	20	ПК-1.5	ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.У-2	С.,Д.	К/р (Т)	Р.
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>		-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>		-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>		-	-	-	-	32/	32	-	-	-	-	-
<b>Итого</b>		<b>24</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>86/4</b>	<b>144</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения**

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого реи- тинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	3 курс											
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Фи- зиология питания» 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. Современное состояние и перспективы раз- вития науки о питании. Важнейшие продо- вольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского. Существующие теории питания здорового и больного чело- века. Известные русские физиологи – И.А. Павлов, И.М. Сеченов. Задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособно- сти населения.	-	-	-	-	15\-	15	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	-	К/р	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
2.	<p>Тема 2. Основы физиологии человека</p> <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. Превентивное 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>	-	-	-	-	15\-	15	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.	К/р	Р.
3.	<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.</p> <p>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>	-	-	-	-	15\-	15	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	-	К/р	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
4.	<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.</p> <p>Роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами.</p> <p>Минеральные вещества – их роль и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека.</p>	-	-	-	-	15\-	15	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	-	К/р	-
5.	<p>Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи</p> <p>Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ.</p> <p>Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.</p> <p>Значение жидкости в питании здорового и больного человека.</p> <p>Новые продукты питания, разработанные отечественными и зарубежными учеными.</p> <p>Проблемы загрязнения и фальсификации пищевых продуктов.</p>	-	-	-	-	15\-	15	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	-	К/р	-
6.	<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.</p>	2	4	-	-	17\-	23	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2	С.,Д.	К/р	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	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.											-
7.	<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.</p> <p>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. Организация и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения. Характеристика технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Профилактика неблагоприятного профессионального вредного воздействия на</p>	2	4	-	-	16\-	22	ПК-1.5.	ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.У-2	Д.	К/р	-

	организм человека посредством введения в рацион питания определенных нутриентов.											
8.	Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания 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.	-	-	-	-	15\	15	ПК-1.5	ПК-1.5.3-2 ПК-1.5.У-2	-	К/р	-
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>		-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>		-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>		-	-	-	-	5/	5	-	-	-	-	-
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>128/4</b>	<b>144</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

Собеседование (С.)

Дискуссия (Д.)

Круглый стол (КС.)

Форум (Ф.)

**Формы текущего контроля:**

Тест (Т.)

Контрольная работа (К/р)

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

Реферат (Р.)

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст: электронный. — URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358141>
2. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278730>
3. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432220>
4. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=48676>

##### Дополнительная литература:

1. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=418360>
2. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339161>
3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. - М.: ИНФРА-М, 2018. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333159>
4. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278091>
5. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>

##### Нормативно-правовые документы:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32) <https://docs.cntd.ru/document/566276706?marker=6540IN>
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями) <http://netess.ru/3knigi/1161725-2-federalnyi-zakon-marta-1999-52-fz-sanitarno-epidemiologicheskom-blagopoluchii-naseleniya-s-izmeneniyami-dekabrya-2001-yanva.php>
3. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому



водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

<https://docs.cntd.ru/document/573536177?marker=7DI0K8>

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

#### **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oooph.ru](http://www.oooph.ru)
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektttsii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
5. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
6. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
4. Программное обеспечение утилита ReaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Физиология питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (<http://www.rea.ru>)
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов (<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>)
- Методические указания по проведению практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Физиология питания» (<http://vrgteu.ru/>)
- Методические указания по выполнению контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения по дисциплине «Физиология питания» (<http://vrgteu.ru/>)

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

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

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного семестра, количестве тем по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного семестра получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### **Тематика курсовых работ**

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

### **Вопросы к экзамену**

<b>Номер вопроса</b>	<b>Перечень вопросов к экзамену</b>
1.	История развития науки о питании
2.	Эволюция питания человека. Основные факторы, определяющие рацион питания человека.
3.	Наиболее существенные изменения, произошедшие в составе и структуре питания человека и в технологии изготовления пищевых продуктов в 19-21 веках.
4.	Современное определение понятия «здоровье». Факторы, определяющие среднюю продолжительность жизни современного человека.
5.	Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации»
6.	Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации
7.	Пищеварение. Типы пищеварения. Функции ЖКТ.
8.	Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода.
9.	Строение и функции желудка.
10.	Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении.
11.	Строение и функции тонкого кишечника.
12.	Строение и функции толстого кишечника.

13.	Пищеварительные ферменты. Особенности функционирования важнейших пищеварительных ферментов (амилазы, липазы, протеазы и др.).
14.	Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.
15.	Нервная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека
16.	Гуморальная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека.
17.	Определения понятий голод, аппетит, насыщение, булимия, анорексия
18.	Обмен веществ. Определение понятий «ассимиляция (анаболизм)» и «диссимиляция (катаболизм)».
19.	Сущность пищеварения; физиология процессов пищеварения
20.	Роль желудочно-кишечного тракта в процессе пищеварения и усвоения пищи
21.	Потребности организма в питательных веществах. Перечень основных макро- и микронутриентов. Определение понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества.
22.	Физико-химические особенности воды и её функции для живых организмов. Активность воды.
23.	Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов, и минеральных веществ
24.	Роль углеводов в организме человека. Рекомендуемые средние нормы углеводов в суточном рационе.
25.	Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость.
26.	Калорические коэффициенты белков, жиров, углеводов. Гликемический индекс углеводов.
27.	Роль белков в организме человека. Пищевая ценность белков. Аминокислотный скор. Рекомендуемые средние нормы белков в суточном рационе.
28.	Белки животного, растительного и нетрадиционного происхождения. Способы повышения ресурсов пищевых белков.
29.	Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность.
30.	Роль липидов в организме. Рекомендуемые средние нормы жиров в суточном рационе.
31.	Жирные кислоты. Значение ненасыщенных жирных кислот в питании человека.
32.	Холестерин и его роль в организме человека.
33.	Классификация витаминов. Понятие гипер-, гипо- и авитаминозов.
34.	Основные источники жирорастворимых витаминов. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
35.	Основные источники водорастворимых витаминов. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
36.	Основные источники витаминоподобных веществ. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
37.	Классификация минеральных веществ. Биогеохимические провинции, эндемии и понятие о микроэлементозах человека.
38.	Макроэлементы. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
39.	Микроэлементы. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
40.	Болезни человека, связанные с нарушением обмена веществ.
41.	Антиалиментарные факторы питания. Источники антиалиментарных веществ. Пути устранения влияния антипищевых факторов.

42.	Определение понятия «рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов». Комбинация продуктов - основа структуры здорового питания.
43.	Современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания и их влияние на пищевую ценность продуктов.
44.	Краткая характеристика основных загрязнителей пищевых продуктов (ксенобиотиков) химического (соли тяжелых металлов, пестициды, диоксиды, радиоактивные вещества и др.) происхождения.
45.	Краткая характеристика основных загрязнителей пищевых продуктов биологического (бактерии, вирусы, простейшие, яйца глист, бактериальные токсины, микотоксины) происхождения.
46.	Вредные соединения, присутствующие в воде и пищевых продуктах или образующиеся в процессе их приготовления или кулинарной обработки (биологически активные амины, гликозиды, яды пептидной природы, пищевые аллергены и др.).
47.	Классификация и краткая характеристика пищевых добавок, запрещенные пищевые добавки.
48.	Натуральные и синтетические пищевые добавки. Требования безопасности к пищевым добавкам.
49.	Теории питания (адекватное, сбалансированное).
50.	Функциональное питание. Ингредиенты и продукты функционального питания.
51.	Рациональное питание. Принципы рационального питания.
52.	Пища – как источник строительного и энергетического материала
53.	Усвояемость пищи и факторы ее определяющие
54.	Энергетические затраты организма – основной обмен затраты на физическую и умственную работу
55.	Особенности питания детей.
56.	Особенности питания подростков.
57.	Особенности питания пожилых людей.
58.	Пути и методы снижения содержания сахаров в продуктах общественного питания
59.	Основы рационального питания
60.	Физиологические нормы потребления продуктов питания
61.	Физиологически активные вещества и их роль в жизнедеятельности человека
62.	Перечень и краткая характеристика основных групп населения, нуждающихся в функциональном питании.
63.	Основные различия между диетическим, лечебным и лечебно – профилактическим питанием.
64.	Современные представления о качественных и количественных потребностях человеческого организма в пищевых веществах
65.	Характеристика технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
66.	Организация и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения
67.	Понятие о режимах питания; роль режима питания для здоровья человека
68.	Пища – как фармакологический фактор
69.	Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания
70.	Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности
71.	Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации. Направления развития пищевой биотехнологии и профилактической меди-

	цины в 21 веке.
72.	Характеристика основных пищевых добавок (улучшители внешнего вида и органолептических свойств, вещества, сохраняющие качество, ускоряющие сроки изготовления и др.)

### Типовые практические задания (задачи) к экзамену

Номер вопроса	Перечень практических заданий (задач) к экзамену
1.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 79г, жиров – 88, углеводов – 304.
2.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 80г, жиров – 89, углеводов – 305.
3.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 81г, жиров – 90, углеводов – 306.
4.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 82г, жиров – 91, углеводов – 307.
5.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 83г, жиров – 92, углеводов – 308.

### 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 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.

#### 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».

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

#### **Задание 1.**

К болезням, обусловленным пищевой непереносимостью, не относят:

- А) Пищевая аллергия
- Б) Сахарный диабет
- В) Кишечные ферментопатии
- Г) Психогенная непереносимость пищи

#### **Задание 2.**

Нутрициология – это:

- А) Наука о питании
- Б) Наука о похудении
- В) Наука о расстройствах питания
- Г) Наука об авитаминозах

#### **Задание 3.**

Вещества, не образующиеся в организме, – это:

- А) Незаменимые (эссенциальные)
- Б) Алиментарные вещества
- В) Витаминоподобные вещества
- Г) Несъедобные вещества

#### **Задание 4.**

Физиология питания – это наука, которая:

- А) Изучает функциональные процессы, связанные с питанием
- Б) Разрабатывает научные основы рационализации питания человека
- В) Определяет потребность организма в пищевых веществах и энергии
- Г) Макронутриенты пищевых продуктов

#### **Задание 5.**

К законам теории рационального питания относят:

- А) Соответствие энергозатрат энергопотреблению
- Б) Обязательность потребления основных питательных веществ (белков, жиров и углеводов)
- В) Потребления основных питательных веществ в физиологически необходимых соотношениях
- Г) Обязательное потребление микронутриентов в физиологических необходимых дозах

### **Тематика рефератов**

#### **Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»**

1. Понятие о науке «Физиология питания», ее задачи, болезни неправильного питания.
2. Понятие о питании. Значение и функции пищевых веществ.

#### **Тема 2. Основы физиологии человека**

1. Биологическое действие пищи и разновидности традиционного питания.
2. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.

#### **Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания**

1. Понятие о пищеварении. Строение и функции пищеварительной системы.
2. Ротовая полость и ее роль в переваривании пищи. Органолептическая оценка.
3. Пищеварение в желудке. Составные элементы желудочного сока и их роль.

4. Пищеварение в тонком кишечнике. Значение поджелудочной железы и желчи.
5. Значение толстого кишечника для организма. Роль кишечной микрофлоры.
6. Понятие об усвояемости пищи. Аппетит и его значение в процессе усвоения пищи.

**Типовая структура экзаменационного билета**

<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
<b>Вопрос 1.</b> История развития науки о питании.	10
<b>Вопрос 2.</b> Классификация минеральных веществ. Биогеохимические провинции, эндемии и понятие о микроэлементозах человека.	10
<b>Практическое задание (задача).</b> Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 79г, жиров – 88, углеводов – 304.	20



**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
1		2	3	4	5
<b>85 – 100 баллов</b>	<b>«отлично»</b>	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.	<b>Продвинутый</b>
<b>70 – 84 баллов</b>	<b>«хорошо»</b>	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.	<b>Повышенный</b>

1		2	3	4	5
<b>50 – 69 баллов</b>	«удовлетворительно»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p>	<b>Базовый</b>
<b>менее 50 баллов</b>	«неудовлетворительно»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.5. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.</p>	<b>Компетенции не сформированы</b>

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **П1.М1.01.01 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2022 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Цели учебной дисциплины «Физиология питания»: получение необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; освоение проблем современного питания, задач функционального питания и проблем безвредности продуктов питания; изучение различных видов лечебно-профилактического питания; освоение технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.

Задачи учебной дисциплины «Физиология питания»:

- 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;
- приобретение навыков ведения основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»
2.	Тема 2. Основы физиологии человека
3.	Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания
4.	Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании
5.	Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи
6.	Тема 6. Обмен веществ и энергии
7.	Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения
8.	Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. / 144 часа</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова М.В. Ксенз