

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология мяса и мясных продуктов*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составитель: Зобнина Людмила Сергеевна, ст. преподаватель  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профессионального стандарта:  
- «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»,  
- «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»  
- «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 4 «04» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Величко Надежда Александровна, докт. тех. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А. доктор технических наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Аннотация .....	5
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины.....</b>	<b>5</b>
4.1 Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	5
4.2 Содержание модулей дисциплины .....	6
4.3 Лекционные занятия .....	6
4.4 Лабораторные занятия .....	7
4.5 Практические занятия .....	7
4.6 Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	8
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....</b>	<b>10</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....</b>	<b>10</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой .....	10
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	10
6.3. Программное обеспечение.....	10
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....</b>	<b>12</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....</b>	<b>12</b>
<b>9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины .....</b>	<b>12</b>
9.1 Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся .....	12
9.2 Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	13

## Аннотация

Дисциплина «Физиология питания» относится к обязательной части блока Б.1 дисциплин для подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Дисциплина нацелена на формирование Системных и критических мышлений (УК-1) и профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием у студентов представлений о физиологических потребностях человека в пищевых веществах и энергии, принципах и правилах здорового, лечебно-профилактического и диетического питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты практических работ, промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов), практические (10 часов) занятия и 119 часов самостоятельной работы студента.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Физиология питания» являются: «Общая химия», «Экология и охрана окружающей среды», «Общая микробиология».

Дисциплина «Физиология питания» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология пищевых концентратов», «Технология переработки рыбных ресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Производство комбинированных пищевых продуктов», «Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения»

Особенностью дисциплины является, то, что данный курс способствует умению многосторонне изучать объекты и процессы с использованием основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Физиология питания» является - получить знания для моделирования оптимальных технологических процессов и контроля качества изделий в сфере профессиональной деятельности.

#### Задачи:

- изучить технологические процессы в сфере профессиональной деятельности;
- изучить и научить применять методы контроля качества изделий в сфере профессиональной деятельности.

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Таблица 1

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический	ИД-1УК-1Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2УК-1Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Категория универсальных компетенций	Знать: - процессы происходящие в организме человека
		Уметь: - использовать знания организма человека, для выявления новых решений по пищевым направлениям
		Владеть: - методами использования процессов при решении профессиональных

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
	Код и наименование универсальной компетенции Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	задач
ПК-1 Способен проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1ПК-1Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам. ИД-2ПК-1Составляет описание данных, формулирует выводы по результатам исследований. ИД-3ПК-1Осуществляет статистическую обработку результатов исследований	Знать: - технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения Уметь: - применять технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения Владеть: - технологическими приемами производства продуктов животного происхождения с учетом рационального использования сырья

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

**Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам Таблица 2**

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам №5
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>0,44</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме	0,16	6	6
практические занятия(ПЗ) / в том числе в интерактивной форме	0,28	10	10
<b>Самостоятельная работа (СРС), в том числе:</b>	<b>3,3</b>	<b>119</b>	<b>119</b>
контрольная работа	0,44	16	16
самостоятельное изучение тем и разделов			
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,25	9	9
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>			
<b>Вид контроля:</b>			<b>Экзамен</b>

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1 Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

**Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины Таблица 3**

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
<b>Модуль 1 Основы пищеварения</b>	<b>34</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>28</b>
<b>Модульная единица 1.1</b> Анатомические и биохимические основы пищеварения	17	1	-	2	14
<b>Модульная единица 1.2</b> Основы питания	17	1	-	2	14
<b>Модуль 2 Основные питательные вещества</b>	<b>31</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>28</b>
<b>Модульная единица 2.1</b> Пищевые вещества	15	1	-	-	14
<b>Модульная единица 2.2</b> Пищевая ценность основных продуктов питания	16	-	-	2	14
<b>Модуль 3</b> Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые	<b>46</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>42</b>

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеаудитор ная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
отравления					
<b>Модульная единица 3.1</b> Болезни питания	15	1	-	-	14
<b>Модульная единица 3.2</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления	16	-	-	2	14
<b>Модульная единица 3.3</b> Основы гигиены и санитарии	15	1	-	-	14
<b>Модуль 4</b> Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов	<b>24</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>21</b>
<b>Модульная единица 4.1</b> Пищевые добавки в производстве продуктов питания	15	1	-	-	14
<b>Модульная единица 4.2</b> Безопасность пищевых продуктов	9	-	-	2	7
<b>Контрольная работа</b>					
<b>Подготовка и сдача экзамена</b>					
<b>ИТОГО за курс</b>	<b>144</b>				<b>119</b>

#### 4.2 Содержание модулей дисциплины

##### Модуль 1 Основы пищеварения.

##### Модульная единица 1.1 Анатомические и биохимические основы пищеварения.

Строение пищеварительного аппарата человека. Ферментные процессы. Процессы пищеварения.

##### Модульная единица 1.2 Основы питания.

Развитие физиологии в XIX, XX столетии. Обмен веществ и энергии как основная функция организма. Физиология чувства голода и насыщения. Функции микрофлоры кишечника. Профилактика дисбактериоза. Развитие науки нутрициологии и биоэлементологии. Свойства питания. Классификация питания. Особенности питания. Стили питания. Домашнее, общественное, вегетарианство. Раздельное питание. Современные диеты. Питание верующих

##### Модуль 2 Основные питательные вещества

##### Модульная единица 2.1 Пищевые вещества.

Профилактика микроэлементозов у человека. Нутрицевтики. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.

**Модульная единица 2.2** Пищевая ценность основных продуктов питания. Продукты животного происхождения, растительного происхождения.

##### Модуль 3 Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления

##### Модульная единица 3.1 Болезни питания.

Болезни, аллергия, авитаминозы, заболевания связанные с питанием.

##### Модульная единица 3.2 Пищевые инфекции, пищевые отравления.

Инфекции, Зоонозы.

##### Модульная единица 3.3 Основы гигиены и санитарии

Санитария на производстве. Гигиена работников.

##### Модуль 4 Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов.

##### Модульная единица 4.1 Пищевые добавки в производстве продуктов питания.

Добавки. Индекс Е. Разрешение использования.

##### Модульная единица 4.2 Безопасность пищевых продуктов

ТР ТС 029/2012 технический регламент.

#### 4.3 Лекционные занятия

#### Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1 Основы пищеварения</b>		<b>Зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Лекция № 1. Анатомические и биохимические основы пищеварения	Зачет	1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 1.2	Лекция № 2. Основы питания	Зачет	1
2.	<b>Модуль 2 Основные питательные вещества</b>		Зачет	<b>1</b>
	Модульная единица 2.1	Лекция № 3. Пищевые вещества.	Зачет	1
3.	<b>Модуль 3 Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления</b>		Зачет	<b>2</b>
	Модульная единица 3.1	Лекция №4. Болезни питания	Зачет	1
	Модульная единица 3.3	Лекция №5. Основы гигиены и санитарии	Зачет	1
4.	<b>Модуль 4 Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов</b>		Зачет	<b>1</b>
	Модульная единица 4.1	Лекция №6. Пищевые добавки в производстве продуктов питания	Зачет	1
<b>Итого</b>				<b>6</b>

#### 4.4 Практические занятия

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1 Основы пищеварения</b>		<b>Зачет</b>	<b>4</b>
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Основы рационального питания	Выполнение и защита	2
	Модульная единица 1.2	Занятие №2. Обмен веществ и энергии	Выполнение и защита	2
2.	<b>Модуль 2 Основные питательные вещества</b>		Зачет	<b>2</b>
	Модульная единица 2.2	Занятие №3 Методы определения свободной и связанной влаги	Выполнение и защита	2
3.	<b>Модуль 3 Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления</b>		Зачет	<b>2</b>
	Модульная единица 3.2	Занятие №4 Пищевые инфекции	Выполнение и защита	2
4.	<b>Модуль 4 Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов</b>		Зачет	<b>2</b>
	Модульная единица 4.2	Занятие № 5. Определение пищевых добавок в продукте	Выполнение и защита	2
<b>Итого</b>				<b>10</b>

#### 4.5 Лабораторные занятия

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.				

#### *4.6 Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний*

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- выполнение и сдача контрольной работы.

4.6.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

**Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний**

Таблица 7

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1 Основы пищеварения</b>			<b>28</b>
1.	<b>Модульная единица 1.1</b> Анатомические и биохимические основы пищеварения	Анатомические и биохимические основы пищеварения. Строение пищеварительного аппарата человека. Ферментные процессы. Процессы пищеварения.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	<b>Модульная единица 1.1</b> Анатомические и биохимические основы пищеварения	Развитие физиологии в XIX, XX столетии. Обмен веществ и энергии как основная функция организма. Физиология чувства голода и насыщения. Функции микрофлоры кишечника. Профилактика дисбактериоза. Развитие науки нутрициологии и биоэлементологии. Свойства питания. Классификация питания. Особенности питания. Стили питания. Домашнее, общественное, вегетарианство. Раздельное питание. Современные диеты. Питание верующих	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
<b>Модуль 2 Основные питательные вещества</b>			<b>28</b>
2.	<b>Модульная единица 2.1</b> Пищевые вещества	Профилактика микроэлементозов у человека. Нутрицевтики. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	<b>Модульная единица 2.2</b> Пищевые вещества	Пищевая ценность основных продуктов питания. Продукты животного происхождения, растительного происхождения.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
3.	<b>Модуль 3</b> Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления		42
	<b>Модульная единица 3.1</b> Болезни питания	Болезни, аллергия, авитаминозы, заболевания связанные с питанием.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	<b>Модульная единица 3.2</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления	Пищевые инфекции, пищевые отравления. Инфекции, Зоонозы.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	<b>Модульная единица 3.3</b> Основы гигиены и санитарии	Основы гигиены и санитарии. Санитария на производстве. Гигиена работников.	10
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
<b>Модуль 4 Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов</b>			<b>21</b>
	<b>Модульная единица 4.1</b> Пищевые добавки в производстве продуктов питания	Пищевые добавки в производстве продуктов питания. Добавки. Индекс Е. Разрешение использования.	5
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	<b>Модульная единица 4.2</b>	Безопасность пищевых продуктов ТР ТС 029/2012 технический регламент.	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Безопасность пищевых продуктов	Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
<i>Подготовка и сдача контрольной работы</i>			6
<b>ВСЕГО</b>			<b>119</b>

#### 4.6.2. Курсовые проекты

#### Примерный перечень курсовых проектов

Таблица 8

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 9.

#### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов Таблица 9

Компетенции	Л	ЛЗ	ПЗ	СРС	Вид контроля
УК-1, ПК-1	1,2,3,4,5,6	-	1-5	1-5	Контрольная работа, экзамен

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 6.1. Карта обеспеченности литературой

Карта обеспеченности литературой представлена в таблице 9.

##### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Научная электронная библиотека - eLIBRARY.RU
2. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
3. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

##### 6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра «ТКиПБ». Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Дисциплина «Физиология питания»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6		8	9	10	11	12
Л, ПР	Основы физиологии питания	Машанов А.И.	Краснояр. гос. аграр. ун-т.	2015		+	+	+	16	110
Л, ПР	Физиология питания	Павлоцкая П.Ф.	М. : Высшая школа	1989	+		+		16	1
Л, ПР	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матухина З.П.	М. : ПрофОбрИздат	2001	+		+		16	2
Л, ПР	Физиология питания	Дроздова Т.М..	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2007	+		+		16	6
Л, ПР	Физиология питания, санитария и гигиена	Мартинчик А.Н.	М. : Академия	2004	+		+		16	3

Директор библиотеки \_\_\_\_\_

## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «*Физиология питания*» со студентами в течение семестра проводятся практические занятия, контрольная работа, экзамен с оценкой определяется в виде устного опроса.

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ;
- защита практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски;
- выполнение контрольной работы;
- защита контрольной работы.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя.

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме сдачи экзамена с оценкой с использованием метода сократического диалога. Вопросы, а также критерии их оценивания знаний к экзамену с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «*Физиология питания*» предназначена специализированная аудитория (ауд. 3-07, 3-02, 2-04, 3-18), в которой имеется: Столы ученические, стулья, Мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E\пульт, ИБП Ippon 2000, Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung, кафедра для мультимедийного оборудования, настенный экран, доска маркерная настенная. Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия.

Для проведения практических занятий по дисциплине «*Физиология питания*» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 3-08. 3-12, 3-15, 3-18).

В данной лаборатории имеется: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Наглядные пособия. Приборы и оборудование: Весы электронные; Сушильно-стерилизационный ШС-80; Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220; КФК 3-01; сушильный шкаф; устройство для измельчения.

## 9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

### 9.1 Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины учебным планом отводится 144 ч. При этом 15 % времени отводится на аудиторные занятия. При преподавании дисциплины методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Лекции, практические занятия необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Практические занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке

к экзамену. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика.

## 9.2 Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послууху:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Таблица 11

### **Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации**

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## Протокол изменений РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Зобнина Л.С. ст.преподаватель

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**«Физиология питания»**  
**по подготовке студентов в рамках ФГОС ВО по направлению подготовки**  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Предложенная на рецензию программа, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 3 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Раскрыто содержание практических занятий.

В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Физиология питания» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Физиология питания» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Ковалев А.П.