

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт пищевых производств
Кафедра технология консервирования и пищевая биотехнология

СОГЛАСОВАНО:
Директор института ПП Чаплыгина И.А.
"28" марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Красноярского ГАУ Пыжикова Н.И.
"28" марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции (код, наименование)

Профиль Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения
Курс 2
Семестр (*б/л*) 4
Форма обучения очная
Квалификация выпускника: бакалавр



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2025

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

«21» марта 2025 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессиональных стандартов:

- 15 Рыбоводство и рыболовство
- 15.011 Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.
- 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

Программа обсуждена на заседании кафедры ТК и ПБ протокол № 7 «21» марта 2025г.

Зав. кафедрой: Величко Н.А., д.-р.. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств
протокол № 7 «21» марта 2025 г.

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

«21» марта 2025 г.

Заведующая выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения

Величко Н.А., докт. техн. наук., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ	8
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
4.5. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	8
4.6. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	9
4.6.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний 9	
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 9).....	10
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	10
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	13
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	13
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	15

Аннотация

Дисциплина Б1.0.19 «Физиология питания» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули), для подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль) Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения и реализуется в институте пищевых производств кафедрой технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты:

- специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры;
- специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-1) и профессиональных компетенций (ПК-1) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с сущностью обмена веществ и энергии, а также особое внимание уделяется вопросам построения дифференцированного питания различных контингентов населения с учетом возраста, пола, климатических условий, профессиональных особенностей труда, занятий спортом и жилищно – бытовых условий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (лекции, практические работы, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения практических работ; защита практических работ; промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине является экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 ч), практические (48 ч) занятия и (44 ч) самостоятельной работы студента **и экзамен (36 часов).**

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «Физиология питания», являются «Физическая культура и спорт», «Химия».

Дисциплина «Физиология питания» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Биологическая безопасность пищевых систем», «Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов».

Особенностью дисциплины является знакомство пищеварительным трактом, с обменом веществ в организме человека, с продуктами питания, их составом, физиологическим значением для организма человека, нормами и принципами рационального и сбалансированного питания.

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 изучения дисциплины «Физиология питания», является формирование у студентов понимания норм и принципов сбалансированного питания, и физиологических особенностей организма человека.

Задачи:

- приобретение студентами современных знаний в области анатомио-физиологических и биохимических основ пищеварения человека;-
- регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза, а также тех необходимых сведений о питании человека, на базе которых строится и развивается технология производства продуктов питания.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; ИУК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; ИУК-1.3. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения ИУК-1.4. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задач, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методики составления рационов питания.
		Уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. - разрабатывать схемы пищевой безопасности; - осуществлять контроль за соблюдением технологий и норм безопасности пищевого сырья.
		Владеть: - методиками составления рационов питания; - навыками расчетов сбалансированности продуктов питания по пищевой ценности; - навыками применения современных решений для использования продуктов питания в технологических решениях
ПК-1. Способен проводить научные исследования в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-1.1. Использует навыки проведения диагностики, анализа и прогноза состояния внутренней и внешней среды организации с помощью компьютерных систем и информационных технологий. ПК-1.4. Использует современные математические методы, компьютерных систем и информационных технологий для проведения диагностики предприятий	Знать: - нормативную документацию сырья и готовой продукции; - методы контроля качества сырья и готовой продукции.
		Уметь: - осуществлять расчет БЖУ и калорийности сырья и готовой продукции. - давать оценку соответствия продукции установленным стандартам и спецификациям. - подготавливать отчет о результатах контроля качества и выявленных несоответствиях.
		Владеть: - способностью составить рацион питания; - способностью рассчитать калорийность питания.
		Уметь: - подбирать наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; - осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания.
		Владеть: - способностью подбирать наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения; - способностью осуществлять контроль

		технологических параметров производства продуктов питания.
--	--	--

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.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа , в том числе:	1,77	64	64
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		16	16
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме		0	0
Практические работы (ПР)/ в том числе в интерактивной форме		48	48
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,23	44	44
самостоятельное изучение тем и разделов		24	24
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
Подготовка и сдача экзамена	1	36	36
Вид контроля:			Экзамен

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	ПЗ	
Модуль 1 Основы пищеварения	20	4	8	8
Модульная единица 1.1 Анатомические и биохимические основы пищеварения	10	2	4	4
Модульная единица 1.2 Основы питания	10	2	4	4
Модуль 2 Основы пищеварения	44	4	24	16
Модульная единица 2.1 Пищевые вещества	18	2	12	4
Модульная единица 2.2 Пищевая ценность основных продуктов питания	26	2	12	12
Модуль 3. Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления	25	5	8	12
Модульная единица 3.1 Болезни питания	6	2	-	4
Модульная единица 3.2 Пищевые инфекции, пищевые отравления	10	2	4	4
Модульная единица 3.3 Основы гигиены и санитарии	9	1	4	4

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная Работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 4. Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов	19	3	8	8
Модульная единица 4.1 Пищевые добавки в производстве продуктов питания	10	2	4	4
Модульная единица 4.2 Безопасность пищевых продуктов	9	1	4	4
Подготовка и сдача экзамена	36			
ИТОГО	144	16	48	44

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Основы пищеварения

Модульная единица 1.1 *Анатомические и биохимические основы пищеварения*

Функции пищеварения. Схема пищеварительного аппарата. Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке. Поджелудочная железа. Печень. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике. Всасывание. Физиологические основы регуляции процессов пищеварения

Модульная единица 1.2 *Основы питания*

Основы рационального питания. Физиологические аспекты химии пищевых веществ. Теории и концепции питания. Сбалансированность питания. Пищевая пирамида

Модуль 2. Пищевые вещества

Модульная единица 2.1 *Основные пищевые вещества и их функции*

Пищевые вещества и их значение. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода и лед. Водный обмен и питьевой режим

Модульная единица 2.2 *Пищевая ценность основных продуктов питания*

Основные определения и понятия. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Пищевая ценность масел и жиров. Пищевая ценность кондитерских изделий. Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод. Пищевая ценность молочных продуктов. Пищевая ценность мясных продуктов. Пищевая ценность рыбных продуктов

Модуль 3 Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления

Модульная единица 3.1. *Болезни питания*

Первичные расстройства питания. Вторичные расстройства питания. Болезни с алиментарными факторами риска. Пищевая непереносимость. Истинная пищевая аллергия. Истинная пищевая непереносимость. Псевдоаллергическая пищевая непереносимость. Непереносимость обусловленная дефицитом пищеварительных ферментов. Психогенная непереносимость. Диагностика пищевой непереносимости. Питание при пищевой аллергии. Болезни с алиментарными факторами передачи

Модульная единица 3.2 *Пищевые инфекции, пищевые отравления*

Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Гельминтозные заболевания

Модульная единица 3.3. *Основы гигиены и санитарии*

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.

Модуль 4. Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов

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

Классификация, гигиенические принципы нормирования, контроль за применением. Красители. Вещества, изменяющие структуру пищевых продуктов. Кислоты, щелочи, сахаро- и солезаменители. Консерванты. Ароматизаторы. Биологически активные добавки.

Модульная единица 4.2 Безопасность пищевых продуктов

Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты. Источники загрязнения сырья и пищевых продуктов. Природные токсиканты. Антиалиментарные факторы питания. Метаболизм чужеродных соединений. Фальсификация пищевых продуктов

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1 Основы пищеварения		Экзамен	4
	Модульная единица 1.1 Модульная единица 1.2	Лекция № 1. Анатомические и биохимические основы пищеварения Лекция № 2. Основы питания	конспект	2 2
2.	Модуль 2 Основы пищеварения		Экзамен	4
	Модульная единица 2.1 Модульная единица 2.2	Лекция № 3. Пищевые вещества Лекция № 4. Пищевая ценность основных продуктов питания	конспект	2 2
3.	Модуль 3 Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления		Экзамен	5
	Модульная единица 3.1 Модульная единица 3.2 Модульная единица 3.3.	Лекция № 5. Болезни питания Лекция № 6. Пищевые инфекции, пищевые отравления Лекция № 7. Основы гигиены и санитарии	Конспект	2 2 1
4.	Модуль 4. Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов		Экзамен	3
	Модульная единица 4.1 Модульная единица 4.2.	Лекция № 8. Пищевые добавки в производстве продуктов питания Лекция № 9. Безопасность пищевых продуктов	Конспект	2 1
	Итого			16

4.5. Практические занятия

Таблица 6

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1 Основы пищеварения			8
	Модульная единица 1.1 Модульная единица 1.2	Занятие № 1. Основы рационального питания Занятие № 2. Обмен веществ и энергии	Защита практических работ	4 4

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	Модуль 2 Основы пищеварения			24
	Модульная единица 2.1 Модульная единица 2.2	Занятие № 3. Белки Занятие №4 Жиры Занятие №5 Углеводы Занятие №6 Минеральные элементы Занятие №7 Витамины Занятие №8 Методы определения свободной и связанной влаги	Защита практических работ	4 4 4 4 4
2	Модуль 3 Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления			8
	Модульная единица 3.1 Модульная единица 3.2 Модульная единица 3.3	Занятие № 9. Болезни питания Занятие №10 Пищевые инфекции	Защита практических работ	4 4
2	Модуль 4 Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов			8
	Модульная единица 4.1 Модульная единица 4.2	Занятие № 11. Определение пищевых добавок в продукте Занятие № 12 CaНПин	Защита практических работ	4 4

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;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- работа с иностранной литературой, журналами.

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

Таблица 7

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1 Основы пищеварения.			9
	Модульная единица 1.1 Модульная единица 1.2	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.	9
Модуль 2 Основы пищеварения			9
	Модульная единица 2.1 Модульная единица 2.2	Профилактика микроэлементозов у человека. Стили питания. Домашнее, общественное, вегетарианство. Раздельное питание.	9

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		Современные диеты. Питание верующих	
Модуль 3 Болезни питания, пищевые инфекции, пищевые отравления			8
	Модульная единица 3.1 Модульная единица 3.2 Модульная единица 3.3	Болезни, аллергия, авитаминозы, заболевания связанные с питанием	8
Модуль 4 Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов			9
	Модульная единица 4.1 Модульная единица 4.2	Добавки в жизни человека. Запрещенные добавки в РФ	9
Подготовка к защите практических занятий, подготовка конспектов по СРС, подготовка к экзамену			9
ВСЕГО			44

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ЛЗ	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-1. Способен проводить научные исследования в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	1-9	1-12	1-4	экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

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

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: [//urait.ru](http://urait.ru)
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
4. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

6.3. Программное обеспечение

1. Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
2. Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
3. Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF – Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
5. Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТКиПБ Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Дисциплина
«Физиология питания»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательст во	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи -мое количеств о экз.	Количес т во экз. в вузе
					еч.	Электр.	ибл.	аф.		
1	2	3	4	6		8	9	10	11	12
Л, ПЗ, СРС	Основы физиологии питания	Машанов А.И.	Краснояр. гос. аграр. ун-т.	2015		+	+	+	16	110
Л, ПЗ, СРС	Физиология питания	Павлоцкая П.Ф.	М. : Высшая школа	1989	+		+		16	1
Л, ПЗ, СРС	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матухина З.П.	М. : ПрофОбрИздат	2001	+		+		16	2
Л, ПЗ, СРС	Физиология питания	Дроздова Т.М..	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2007	+		+		16	6
Л, ПЗ, СРС	Физиология питания, санитария и гигиена	Мартинчик А.Н.	М. : Академия	2004	+		+		16	3

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

Рейтинг-план дисциплины

«Физиология питания»

по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.**

При изучении дисциплины «Физиология питания» со студентами в течение семестра проводятся лекции и практические занятия. Экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 10), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале: 100 – 87 балла - 5 (отлично); 86 – 73 - 4 (хорошо); 72 – 60 - 3 (удовлетворительно).

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет с оценкой по расписанию зачётной сессии. Оценка на зачет с оценкой 40 баллов, которые суммируются с баллами семестра

Таблица 10 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение занятий	20
Самоподготовка к практическим занятиям, текущему контролю знаний	20
Работа с информационными ресурсами, конспектирование	20
Экзамен	40
Всего	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим практические работы по дисциплине в следующих формах:

- тестирование;
- подготовка, выполнение практических работ;
- устная защита практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме экзамена с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет в котором указано два вопроса из заранее выданного списка, а также в виде тестирования в системе [moodle](#). Вопросы и критерии оценивания знаний к экзамену, 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, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 3-07).

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

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Устройство электростатического копчения; Плита электрическая «НовоВятка»; Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips; Кофемолка Bosch; Электрочайник SINBOSK; Мясорубка помощница 23; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПВМ-3/15; Столы металлические разделочные (5 шт); Мясорубка электрическая GastromixMG-12;

Пароконвектомат; Вакуумный упаковщик; Фаршемешалка; Шприц колбасный; Инъектор; Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор; Автомат котлетный АК2М-30-у; Водяная баня; Анализатор влажности ЭВЛАС-2М; Шкаф сушильный ШСС-80; Термостат; Рефрактометр; Фотоколориметр КФК-3; Куттер ROBOTCOUPER2, 2,9 л; Сушилка ZELMER; Пароварка Binatone; Лапшерезка RedmondRKA-PM1, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (16 часов) и, практического (48 часов) типа. Самостоятельная работа (44 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к практическим работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным, практическим работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. Форма контроля – экзамен.

Обучающийся должен готовиться к практическим работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературным источникам в библиотеке ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче экзамена и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка практическим работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных, практических занятиях.

9.2. Методические указания 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 по слуху:
 - 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.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

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	• в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	• в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	• в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

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
17.02.2026	Титульный лист	Департамент образования и кадровой политики	В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства от 12.01.2026г № 1 «О внесении изменения в перечень условных делопроизводственных обозначений (индексов) структурных подразделений центрального аппарата Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти, подведомственных Министерству Сельского хозяйства Российской Федерации: руководителям структурных подразделений при подготовке документов, касающихся деятельности Университета вместо наименования «Департамент научно-технологической политики и образования» использовать новое наименование «Департамент образования и кадровой политики» (Депобразования).

Программу разработал:

Зобнина Л.С. ст.преподаватель кафедры ТК и ПБ

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Физиология питания»
по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»

В рабочей программе представлены цели, задачи, структура и содержание, а также организационно-методический компонент и учебно-методическое обеспечение дисциплины, список обязательной, дополнительной и электронной литературы.

Дисциплина «Физиология питания» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в ОПОП, обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули).

Содержание рабочей программы учебной дисциплины «Физиология питания» соответствует уровню обучения и критериям оценки.

Рабочая программа является полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и ОПОП ВО.

Заключение: рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» для подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» может быть рекомендована в качестве Рабочей программы для изучения курса «Физиология питания» студентами ВО ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.



Директор

ООО «Пищепром» /

/Е.Н. Трандина

подпись