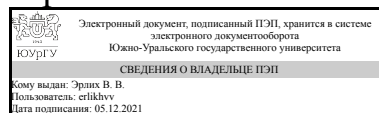


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



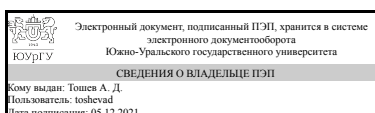
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.16.01 Нутрициология
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

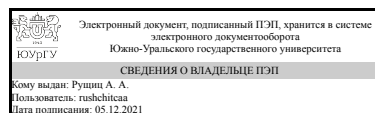
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

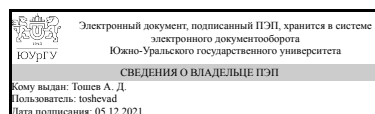
Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование представлений о роли питания в обеспечении нормального развития и функционирования организма человека, профилактике различных заболеваний и создании условий для адекватной адаптации к окружающей среде. Задачами дисциплины являются: – изучение принципов рационального (сбалансированного) питания; – получение представлений о метаболизме основных пищевых веществ и влиянии этих процессов на состояние организма; – изучение методов оценки пищевого статуса населения; – изучение принципов составления сбалансированных рационов для различных групп населения.

Краткое содержание дисциплины

Нутрициология как наука. Теории питания. Физиология пищеварения. Компоненты пищи: особенности строения, метаболизм, значение для организма человека. Пищевая ценность продуктов питания. Питание и болезни. Пищевые и БАД: их классификация и влияние на состояние организма. Особенности питания различных групп населения

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Знает: основные принципы и правила рационального питания; процессы метаболизма нутриентов; основные приоритеты государственной политики в области здорового питания населения РФ; Умеет: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности чётко и обоснованно формулировать необходимость и целесообразность рационального питания; уметь определять пищевой статус Имеет практический опыт: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, Современные способы контроля качества сервиса

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		3	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
подготовка к зачету	29,75	29.75	
Подготовка к практическим занятиям	30	30	
Подготовка к текущему контролю (тестирование)	30	30	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Нутрициология как наука. Теории питания.	2	1	1	0
2	Физиологические основы пищеварения.	1	1	0	0
3	Компоненты пищи: особенности строения, метаболизм, значение для организма человека.	3	2	1	0
4	Пищевая ценность продуктов питания. Питание и болезни.	3	2	1	0
5	Особенности питания различных групп населения.	3	2	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Нутрициология как наука. Теории питания.	1

2	2	Физиологические основы пищеварения.	1
3	3	Компоненты пищи: особенности строения, метаболизм, значение для организма человека.	2
4	4	Пищевая ценность продуктов питания. Питание и болезни.	2
5	5	Особенности питания различных групп населения. Методы оценки пищевого статуса населения.	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Теории питания	1
2	3	Роль компонентов пищи в обеспечении здоровья	1
3	4	Оценка пищевой ценности продуктов питания. Определение физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.	1
4	5	Разработка суточного рациона для различных групп населения на основе принципов сбалансированного питания.	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
подготовка к зачету	ПУМД, осн. 1; ЭУМД, осн. 1, 2	3	29,75
Подготовка к практическим занятиям	ЭУМД, основн. 1, доп. 1	3	30
Подготовка к текущему контролю (тестирование)	ПУМД, основн. 1; ЭУМД, основн. 1, доп. 1	3	30

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	3	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций	0,3	30	Максимальный балл - 30. Пороговый балл для прохождения текущего тестирования – 18. Оценка «отлично» – 25,6...30. Оценка «хорошо» – 22,3...25,5 баллов. Оценка «удовлетворительно» – 18...22,2	зачет

						балла. Оценка «неудовлетворительно» – менее 18 баллов.	
2	3	Текущий контроль	Доклады по теме теории питания	0,15	16	15 баллов - содержание доклада соответствует выбранной теме; студент показал хорошее владение материалом, самостоятельно раскрыл содержание доклада, грамотно и логично излагает мысли; может ответить на вопросы по теме доклада; доклад оформлен по требованиям. 8 баллов - содержание доклада соответствует выбранной теме; студент слабо владеет материалом, не может самостоятельно раскрыть содержание доклада; испытывает затруднения при изложении мыслей, использовании понятийного аппарата; доклад оформлен в соответствии с требованиями. 0 - баллов - содержание доклада не соответствует выбранной теме или студент не подготовил доклад.	зачет
3	3	Текущий контроль	Защита практических работ	0,3	30	Максимальное количество баллов 30, по 10 баллов за каждую практическую работу (всего 3 работы). При защите учитывается оформление работы: - работа оформлена по требованиям, все задания выполнены в полном объеме - 3 балла - работа оформлена не по требованиям, выполнены не все задания - 0 баллов Ответы на вопросы по работе: - студент ответил на все вопросы, может объяснить все полученные результаты, грамотно излагает мысли, хорошо владеет понятийным аппаратом - 7 баллов. - студент ответил на большинство вопросов, испытывает затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом - 5 баллов; - студент не может ответить на большую часть вопросов, испытывает затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом - 3 балла - студент затрудняется ответить на вопросы, не может объяснить полученные результаты, не владеет понятийным аппаратом - 0 баллов .	зачет
4	3	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	20	Тест включает 20 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов - 20. Оценка зачтено ставиться если студент набирает 12 - 20 баллов. Оценка незачтено ставиться если студент набрал менее 12 баллов.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится в форме компьютерного тестирования. Тест включает 20 вопросов. Вопросы формируются на основе случайного выбора из банка вопросов, содержащего не менее 80 вопросов. На прохождение теста отводится 25 минут. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Пороговое значение - 12 баллов. Зачтено - 12-20 баллов. незачтено - менее 12 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-2	Знает: основные принципы и правила рационального питания; процессы метаболизма нутриентов; основные приоритеты государственной политики в области здорового питания населения РФ;	+		++	
ПК-2	Умеет: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности чётко и обоснованно формулировать необходимость и целесообразность рационального питания; уметь определять пищевой статус			+++	
ПК-2	Имеет практический опыт: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности			++	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров : с основами нутрициологии Текст учебник для бакалавров и магистров вузов по направлению 38.03.07 "Товароведение" В. М. Позняковский. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 269, [1] с.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки ,Союз производителей пищевых ингредиентов ,Офиц. изд.- М., 2002-2015
2. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология ,науч.-техн. журн. ,ФГБОУ ВПО "Кубан. гос. технолог. университет. - Краснодар, 1957-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Физиология питания: учебное пособие / В.В. Чаплинский; под ред. А.Д. Тошева. - Челябинск, ИЦ ЮУрГУ, 2010. - 43 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Физиология питания: учебное пособие / В.В. Чаплинский; под ред. А.Д. Тошева. - Челябинск, ИЦ ЮУрГУ, 2010. - 43 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2012. — 80 с. https://e.lanbook.com/book/4542
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Назаренко, А. С. Основы спортивной нутрициологии : учебное пособие / А. С. Назаренко, Н. Ш. Хаснутдинов. — Казань : Поволжская ГАФКСиТ, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-6044131-1-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/154967
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/163723
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Позняковский, В.М. АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ СОВРЕМЕННОЙ НУТРИЦИОЛОГИИ: ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ / В.М. Позняковский // Техника и технология пищевых производств. — 2012. — № 3. — С. 94-101. — ISSN 2074-9414. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/journal/issue/286912

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Практические занятия и семинары	105 (3г)	Фотоколориметр КФК-3; центрифуга ОПС, термостат ТЖ- ТС- 16, весы аналитические Scout , весы аналитические ВЛР - 200; сушильный шкаф СЭШ – 3М; рефрактометр ИРФ – 454 Б2М; спектрофотометр ЮНИКО - 2804; микроскоп бинокулярный Микмед 5 (2 шт); микроскоп бинокулярный Микмед-1 В-1-20 (3 шт), аппарат для встряхивания АВУ – 6с, аквадистиллятор АЭ – 10 МО, анализатор влажности Эвлас 2, термостат электрический суховоздушный ТС – 1/80 СПУ, баня лабораторная ПЭ – 4310, аппарат сушильный АПС – 3 ЭВ, холодильник Атлант, центрифуга лабораторная, электрическая плита «Лысьва 411» - 2 шт., шкаф вытяжной ЛАБ – 1500 ШВН, анализатор жидкости «Флюорат» -02 – 2 М, рефрактометр, белизнамер Блик - Р3, аппарат для определения пенетрации ПН – 10У, анализатор консистенции ЭАК – 14, плита электрическая «Мечта»