Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курганский государственный университет»

(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Курганский государственный университет»

(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства»

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Т.Р. Змызгова /

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

образовательной программы высшего образования –

программы бакалавриата

**36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность:

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Формы обучения: очная, заочная

Курган 2024

Рабочая программа дисциплины «**Физиология питания**» составлена в соответствии с учебными планами по программе бакалавриата «36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза» («Ветеринарно-санитарная экспертиза»), утвержденными:

- для очной формы обучения «28» июня 2024 года.

- для заочной формы обучения «28» июня 2024 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства» «29» августа 2024 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил

доцент кафедры «Технологии хранения и переработки

продуктов животноводства», к.с.-х.н. М.Н. Ткаченко

Согласовано:

Заведующий кафедрой «Технологии хранения и переработки

продуктов животноводства», д.б.н., профессор Л.А. Морозова

Заведующий кафедрой «Ветеринария и

зоотехния», д.с.-х..н., доцент Г.Е. Усков

Специалист по учебно-методической

работе I категории М.В. Карпова

Начальник учебно-методического отдела

Лесниковского филиала ФГБОУ ВО «КГУ» А.У. Есембекова

**1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ**

Всего: 3 зачетных единицы трудоемкости (108 академических часов)

**Очная форма обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | На всю дисциплину | Семестр |
| 2 |
| **Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов**  **в том числе:** | **36** | **36** |
| Лекции | 16 | 16 |
| Практические работы | 20 | 20 |
| **Самостоятельная работа, всего часов**  **в том числе:** | **72** | **72** |
| Подготовка к экзамену | 27 | 27 |
| Другие виды самостоятельной работы  (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины) | 45 | 45 |
| **Вид промежуточной аттестации** | **экзамен** | **экзамен** |
| **Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов** | **108** | **108** |

**Заочная форма обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | На всю дисциплину | Семестр |
| 6 |
| **Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов**  **в том числе:** | **6** | **6** |
| Лекции | 2 | 2 |
| Практические работы | 4 | 4 |
| **Самостоятельная работа, всего часов**  **в том числе:** | **102** | **102** |
| Подготовка к экзамену | 9 | 9 |
| Другие виды самостоятельной работы  (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины) | 93 | 93 |
| **Вид промежуточной аттестации** | **экзамен** | **экзамен** |
| **Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов** | **108** | **108** |

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ**

**В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Физиология питания» является дисциплиной направленности (профиля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Блок 1).

Дисциплина «Физиология питания» направлена на формирование у обучающихся общих представлений в области физиологических особенностей нормирования питания человека.

Изучение дисциплины «Физиология питания» играет важную роль в подготовке бакалавра.

Освоение обучающимися дисциплины «Физиология питания» опирается на знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин:

- Морфология и физиология сельскохозяйственных животных;

- Биология.

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Физиология питания», являются необходимыми для освоения последующих дисциплин:

- Безопасность сырья и продуктов питания;

- Биохимия сельскохозяйственной продукции.

а также выполнения выпускной квалификационной работы в части написания раздела «Материалы и методы исследования».

**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

Целью изучения дисциплины «Физиология питания» является сформировать у обучающихся общие представления в области физиологических особенностей нормирования питания человека.

Задачами освоения дисциплины «Физиология питания» является:

- приобретение современных знаний в области анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза;

- освоение принципиальных подходов к развитию технологий произ-водства продуктов специального назначения с использованием наиболее важных сведений о питании современного человека;

- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать** в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4);

- **уметь** обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4);

- **владеть** навыками реализации в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4).

Индикаторы и дескрипторы части соответствующей компетенции, формируемой в процессе изучения дисциплины «Физиология питания», оцениваются при помощи оценочных средств.

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Физиология питания», индикаторы достижения компетенций ОПК-1, перечень оценочных средств

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код индикатора достижения компетенции | Наименование индикатора достижения компетенции | Код планируемого результата обучения | Планируемые результаты обучения | Наименование оценочных средств |
| 1. | ИД-1ОПК-4 | Знать: в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач | З (ИД-1ОПК-4) | Знает: особенности процесса пищеварения, строение пищеварительной системы человека; нормативы и физиологические потребности в пищевых веществах; основные принципы различных систем питания человека (вегетарианство, раздельное, рациональное питание и др.); диетические и лечебные свойства пищевых продуктов; пути и направления повышения качества пищевой продукции | Вопросы для сдачи экзамена |
| 2. | ИД-2ОПК-4 | Уметь: обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач | У (ИД-2ОПК-4) | Умеет: определять суточную потребность организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом различных факторов; разрабатывать основы эффективного и безопасного питания | Вопросы для сдачи экзамена |
| 3. | ИД-3ОПК-4 | Владеть: н навыками реализации в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач | В (ИД-3ОПК-4) | Владеет: методиками расчета среднесуточной потребности в пищевых веществах для различных групп населения; навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам физиологии питания, в том числе с использованием современных информационных технологий | Вопросы для сдачи экзамена |

**4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1. Учебно-тематический план**

**Очная форма обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рубеж | Номер раздела, темы | Наименование раздела,  темы | Количество часов  контактной работы с преподавателем | |
| Лекции | Практич. занятия |
| Рубеж 1 | 1 | История развития науки о питании. Основные понятия | 2 | - |
| 2 | Физиология пищеварения | - | 2 |
| 3 | Пищевые вещества, их роль в питании человека | 2 | 6 |
| 4 | Наиболее известные системы питания | 2 | 2 |
|  |  | *Рубежный контроль №1* | – | 2 |
| Рубеж 2 | 5 | Питание различных групп населения | 4 | 2 |
| 6 | Лечебно-профилактическое питание | 2 | - |
| 7 | Лечебное питание | 2 | 2 |
| 8 | Продукты функционального питания | 2 | 2 |
|  |  | *Рубежный контроль №2* | – | 2 |
| **Всего:** | | | **16** | **20** |

**Заочная форма обучения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер раздела, темы | Наименование раздела,  темы | Количество часов  контактной работы с преподавателем | |
| Лекции | Практич. занятия |
| 1 | История развития науки о питании. Основные понятия | 1 | - |
| 2 | Физиология пищеварения | - | - |
| 3 | Пищевые вещества, их роль в питании человека | 1 | - |
| 4 | Наиболее известные системы питания | - | - |
| 5 | Питание различных групп населения | - | - |
| 6 | Лечебно-профилактическое питание | - | 1 |
| 7 | Лечебное питание | - | 1 |
| 8 | Продукты функционального питания | - | 2 |
| **Всего:** | | **2** | **4** |

**4.2. Содержание лекционных занятий**

**Тема 1. История развития науки о питании. Основные понятия**

История развития физиологии питания. Роль питания в жизнедеятельности человека. Задачи в области оптимизации питания населения.

**Тема 2. Физиология пищеварения**

Строение и функции органов пищеварительного тракта. Пищеварение в разных отделах желудочно-кишечного тракта. Роль эндокринной системы. Процессы всасывания и усвоения питательных веществ в пищеварительном тракте. Роль воды в процессе пищеварения.

**Тема 3. Пищевые вещества, их роль в питании человека**

Энергетический обмен организма и виды энергозатрат. Определение суточных энергозатрат расчетным методом. Физиологическая роль макронутриентов. Физиологическая роль микронутриентов. Пищевая ценность основных групп продуктов питания. Расчет индивидуальных потребностей в основных пищевых веществах. Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

**Тема 4. Наиболее известные системы питания**

Концепция питания предков. Концепция главного пищевого фактора. Метод разгрузочной диетотерапии. Принципы составления рационов для диетического питания. Раздельное питание. Вегетарианство.

**Тема 5. Питание различных групп населения**

Питание детей. Питание в пожилом возрасте и старости. Питание при умственном труде и физической нагрузке. Национальные особенности питания.

**Тема 6. Лечебно-профилактическое питание**

Назначение и основные требования ЛПП. Профилактическое действие пищевых веществ. ЛПП при вредных условиях труда. ЛПП при особо вредных условиях труда.

**Тема 7. Лечебное питание**

Научное обоснование лечебного питания. Продукты диетического питания. Система диет в лечебном питании.

**Тема 8. Продукты функционального питания**

Классификация пищевых продуктов. Функциональные ингредиенты. Принципы создания продуктов функционального питания. Использование пищевых волокон для производства продуктов функционального назначения. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии функциональных продуктов. Способы обогащения продуктов питания минеральными веществами. Способы обогащения продуктов питания полиненасыщенными жирными кислотами.

**4.3. Практические занятия**

**Очная форма обучения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер раздела, темы | Наименование  раздела, темы | Наименование  практического занятия | Норматив времени, час. |
| Очная форма обучения |
| 1 | История развития науки о питании. Основные понятия | - | - |
| 2 | Физиология пище-варения | Физиология пищеварения | 2 |
| 3 | Пищевые вещества, их роль в питании человека | Энергетический обмен организма и виды энергозатрат. Определение суточных энергозатрат расчетным методом- | 2 |
| Расчет индивидуальных потребностей в основных пищевых веществах | 2 |
| Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов питания | 2 |
| 4 | Наиболее известные системы питания | Наиболее известные системы питания (доклад с презентацией) | 2 |
| Рубежный контроль 1 | | | 2 |
| 5 | Питание различных групп населения | Национальные особенности питания (доклад с презентацией) | 2 |
| 6 | Лечебно-профилактическое питание | - | - |
| 7 | Лечебное питание | Лечебное питание | 2 |
| 8 | Продукты функционального питания | Ингредиенты, использующиеся при производстве продуктов функционального питания | 2 |
|  | Рубежный контроль 2 | | 2 |
| **Всего:** | | | **20** |

**Заочная форма**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер раздела, темы | Наименование  раздела, темы | Наименование  практического занятия | Норматив времени, час. |
| Заочная форма  обучения |
| 1 | История развития науки о питании. Основные понятия | - | - |
| 2 | Физиология пище-варения | Физиология пищеварения | - |
| 3 | Пищевые вещества, их роль в питании человека | Энергетический обмен организма и виды энергозатрат. Определение суточных энергозатрат расчетным методом- | - |
| Расчет индивидуальных потребностей в основных пищевых веществах |  |
| Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов питания |  |
| 4 | Наиболее известные системы питания | Наиболее известные системы питания (доклад с презентацией) | - |
| 5 | Питание различных групп населения | Национальные особенности питания (доклад с презентацией) | - |
| 6 | Лечебно-профилактическое питание | Лечебно-профилактическое питание- | 1 |
| 7 | Лечебное питание | Лечебное питание- | 1 |
| 8 | Продукты функционального питания | Ингредиенты, использующиеся при производстве продуктов функционального питания | 2 |
| ***Всего:*** | | | ***4*** |

**4.4. Доклад с презентацией**

Доклад с презентацией посвящен углубленному изучению раздела *«Наиболее известные системы питания»* дисциплины

Примерная тематика докладов

1. Процесс пищеварения в организме человека. Строение пищеварительной системы

2. Болезни, связанные с пищеварением. Профилактика и лечение болезней

3. Проблема сохранения витаминов при длительном хранении и кулинарной обработке пищевых продуктов. Витаминизация пищи

4. Основные принципы вегетарианства и его критика

5. Основные принципы раздельного питания и его критика

6. Основные принципы рационального питания

Доклад с презентацией посвящен углубленному изучению раздела *«*Питание различных групп населения*»* дисциплины

*Примерная тематика докладов*

1. Пробиотики, пребиотики. Их роль в питании современного человека
2. Диетическое, лечебное и функциональное питание
3. Синтетические продукты питания и их значение в современном мире
4. Применение зерновых продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании
5. Применение плодоовощных продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании
6. Применение молока и молочных продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании
7. Современные направления производства функциональных продуктов

**5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение практических заданий.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом успешной работы на практическом занятии является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале занятия.

Практические занятия будут проводиться с применением технологий коллективного взаимодействия, разбора конкретных ситуаций. Приветствуется обсуждение результатов выполнения заданий.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на практических занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает самостоятельное изучение разделов дисциплины, подготовку к практическим занятиям, к рубежным контролям (для обучающихся очной формы обучения), подготовку к экзамену.

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

**Рекомендуемый режим самостоятельной работы**

**Очная форма**

| **Наименование**  **вида самостоятельной работы** | **Рекомендуемая**  **трудоемкость,**  **акад. час.** |
| --- | --- |
| **Очная форма обучения** |
| **Самостоятельное изучение тем дисциплины:** | **45** |
| 1. История развития науки о питании. Основные понятия | 3 |
| 2. Физиология пищеварения | 4 |
| 3. Пищевые вещества, их роль в питании человека | 4 |
| 4. Наиболее известные системы питания | 5 |
| 5. Питание различных групп населения | 4 |
| 6. Лечебно-профилактическое питание | 4 |
| 7. Лечебное питание | 4 |
| 8. Продукты функционального питания | 5 |
| **Подготовка к практическим занятиям**  (по 1 часу на каждое занятие) | **8** |
| **Подготовка к рубежным контролям**  (по 2 часа на каждый рубеж) | **4** |
| **Подготовка к экзамену** | **27** |
| **Всего:** | **72** |

**Заочная форма**

| **Наименование**  **вида самостоятельной работы** | **Рекомендуемая**  **трудоемкость,**  **акад. час.** |
| --- | --- |
| **Заочная форма обучения** |
| **Самостоятельное изучение тем дисциплины:** | **93** |
| 1. История развития науки о питании. Основные понятия | 6 |
| 2. Физиология пищеварения | 12 |
| 3. Пищевые вещества, их роль в питании человека | 10 |
| 4. Наиболее известные системы питания | 12 |
| 5. Питание различных групп населения | 12 |
| 6. Лечебно-профилактическое питание | 12 |
| 7. Лечебное питание | 12 |
| 8. Продукты функционального питания | 15 |
| **Подготовка к практическим занятиям**  (по 1 часу на каждое занятие) | **2** |
| **Подготовка к рубежным контролям**  (по 2 часа на каждый рубеж) | **-** |
| **Подготовка к экзамену** | **9** |
| **Всего:** | **102** |

**6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**6.1. Перечень оценочных средств**

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся КГУ (для очной и очно-заочной формы обучения).

2.Задания для рубежных контролей №1-2

3. Перечень вопросов к экзамену.

**6.2. Система балльно-рейтинговой оценки**

**Работы обучающихся по дисциплине**

**Очная форма обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы **(доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)** | Распределение баллов за 5 семестр | | | | | | |
| Вид учебной работы: | Посещение лекций | Практические занятия (посещение и работа) | Выполнение и защита докладов | Рубежный контроль № 1 | Рубежный контроль № 2 | Экзамен |
| Балльная оценка: | До 16 | До 24 | До 5 | до 10 | до 15 | До 30 |
| Примечания: | 8 лекций по 2 балла за одно занятие  (1 \* 2 = 16) | 8 практических занятий: 1 балл за посещение, до 2 баллов за активную работу  (8\*1+8\*2 = 24) | 1 доклад по 4 балл: 2 балла за презентацию и 2 балла за доклад (2\*1+3\*1=5) |  |  |  |
| 2 | Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и экзамена | | **60 и менее баллов – неудовлетворительно**  **61 – 73 балла – оценка 3 (удовлетворительно)**  **74 – 90 баллов – оценка 4 (хорошо)**  **91 – 100 баллов – оценка 5(отлично)** | | | | | |
|  | Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического экзамена (экзаменационной оценки) по дисциплине, возможность получения бонусных баллов | | Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине за семестр, обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 51 балла. В случае если обучающийся набрал менее 51 балла, то к аттестационным испытаниям он не допускается.  Для получения экзамена без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 61 балла. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежных контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность. | | | | | |
| 3 |  | | Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине не снижается. | | | | | |
| За академическую активность в ходе освоения дисциплины, участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность составляет 30.  Основанием для получения дополнительных баллов являются:  - выполнение дополнительных заданий по дисциплине; дополнительные баллы начисляются преподавателем;  - участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ. | | | | | |
| 4 | Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра | | В случае если к промежуточной аттестации (экзамен) набрана сумма менее 51 балла, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра. При этом необходимо проработать материал всех пропущенных практических занятий.  Формы дополнительных заданий (назначаются преподавателем):  - выполнение и защита дополнительного задания по тематике пропущенного практического занятия самостоятельно – до 2 баллов.  Прохождение рубежных контролей – по 5 баллов за каждый рубеж.  Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем. | | | | | |

**6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины**

Рубежные контроли проводятся в письменной форме.

*Рубежный контроль 1* предполагает выполнение практических занятий и ответы на три вопроса по темам 1-4. На подготовку к ответу отводится 30 минут.

*Рубежный контроль 2* предполагает выполнение практических занятий и ответы на три вопроса по темам 5-8. На подготовку к ответу отводится 30 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1,2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости. Максимальная оценка за каждый из ответов на вопросы составляет 4-5 баллов.

Экзамен проводится в письменной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости и экзамена заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день экзамена, а также выставляются в зачетную книжку студента.

**6.4 Примеры оценочных средств для рубежных контролей и экзамена**

**Перечень вопросов к рубежному контролю №1:**

1. Функции органов пищеварительного тракта
2. Пищеварение в ротовой полости и желудке
3. Пищеварение в тонком и толстом отделах кишечника
4. Всасывание и усвоение питательных веществ в пищеварительном тракте
5. Этапы обмена веществ
6. Энергетические затраты организма (основной и рабочий обмен)
7. Методы определения энергозатрат
8. Физиологическая роль белков в питании человека
9. Физиологическая роль жиров в питании человека
10. Физиологическая роль углеводов в питании человека
11. Минеральные вещества и их значение в питании
12. Значение витаминов в жизнедеятельности человека
13. Значение жидкости в питании человека
14. Рациональное и сбалансированное питание.
15. Распределение суточных нормативов питания по отдельным приемам пищи
16. Теория сбалансированного питания
17. Другие современные научные теории и концепции питания
18. Нетрадиционные виды питания (вегетарианство, лечебное голодание, сыроедение)

**Перечень вопросов к рубежному контролю №2**

1. Особенности питания детей
2. Особенности питания в пожилом возрасте и старости
3. Особенности питания при умственном труде
4. Лечебное (диетическое) питание
5. Что такое «методы щажения»? Для чего они используются в лечебном питании?
6. Что такое продукты диетического питания? Приведите примеры
7. Принципы, лежащие в основе построения диет
8. Влияние профессиональных вредностей на организм человека и профилактика профессиональных заболеваний
9. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей
10. Обогащение пищевых продуктов
11. Способы обогащения продуктов питания витаминными препаратами
12. Принципы создания продуктов функционального назначения
13. Использование пищевых волокон для производства продуктов функционального назначения
14. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии функциональных продуктов
15. Способы обогащения продуктов питания минеральными веществами

**Примерный перечень вопросов к экзамену**

1. Функции органов пищеварительного тракта
2. Пищеварение в ротовой полости и желудке
3. Пищеварение в тонком и толстом отделах кишечника
4. Всасывание и усвоение питательных веществ в пищеварительном тракте
5. Этапы обмена веществ
6. Энергетические затраты организма (основной и рабочий обмен)
7. Методы определения энергозатрат
8. Физиологическая роль белков в питании человека
9. Физиологическая роль жиров в питании человека
10. Физиологическая роль углеводов в питании человека
11. Минеральные вещества и их значение в питании
12. Значение витаминов в жизнедеятельности человека
13. Значение жидкости в питании человека
14. Рациональное и сбалансированное питание.
15. Распределение суточных нормативов питания по отдельным приемам пищи
16. Теория сбалансированного питания
17. Другие современные научные теории и концепции питания
18. Нетрадиционные виды питания (вегетарианство, лечебное голодание, сыроедение)
19. Особенности питания детей
20. Особенности питания в пожилом возрасте и старости
21. Особенности питания при умственном труде
22. Лечебное (диетическое) питание
23. Что такое «методы щажения»? Для чего они используются в лечебном питании?
24. Что такое продукты диетического питания? Приведите примеры
25. Принципы, лежащие в основе построения диет
26. Влияние профессиональных вредностей на организм человека и профилактика профессиональных заболеваний
27. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей
28. Обогащение пищевых продуктов
29. Способы обогащения продуктов питания витаминными препаратами
30. Принципы создания продуктов функционального назначения
31. Использование пищевых волокон для производства продуктов функционального назначения
32. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии функциональных продуктов
33. Способы обогащения продуктов питания минеральными веществами

**6.5. Фонд оценочных средств**

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

**7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

**7.1. Основная учебная литература**

1. Позняковский В.М. Физиология питания - 6-е изд., стер. - СПб: Лань, 2022. - 432 с. - ISBN 978-5-507-45227-9. - Режим доступа URL: <https://e>. lanbook.com/book/262496.
2. Молчанова Е.Н. Физиология питания: учебное пособие / Е. Н. Молчанова. — СПб: Троицкий мост, 2014. - 240 с. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/90750.

**7.2. Дополнительная литература**

1. Успенская Ю.А. Физиология пищеварения : учебное пособие / Ю. А. Успенская. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 114 с. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/187312.
2. Зайкова З.А. Лечебно-профилактическое питание: учебное пособие / З. А. Зайкова. - Иркутск: ИГМУ, 2016. - 53 с. - Режим доступа: URL: <https://e>. lanbook.com/book/158737
3. Линич Е.П. Функциональное питание: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - СПб: Лань, 2022. - 180 с. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/213026

**8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Субботина Н.А. Физиология питания: методические указания для выполнения практческих работ (очная форма обучения). – Курган. Изд-во КГСХА. 2021. (на правах рукописи)

2. Субботина Н.А. Физиология питания: методические указания для выполнения практических работ (заочная форма обучения). – Курган. Изд-во КГСХА. 2021. (на правах рукописи)

3. Субботина Н.А. Физиология питания: методические указания по самостоятельной работе студентов (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2021. (на правах рукописи)

**9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»,**

**НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. <http://dspace.kgsu.ru/xmlui/> – Электронная библиотека КГУ.
2. <https://znanium.com> – Электронно-библиотечная система.
3. <http://biblioclub.ru/> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
4. <http://kingmed.info/download.php?book_id=320> – KingMed.

**10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ**

**СИСТЕМЫ**

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znanium.com»
4. «Гарант» - справочно-правовая система

**11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

**12. ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений, обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Аннотация к рабочей программе дисциплины

**«Физиология питания»**

образовательной программы высшего образования –

программы бакалавриата

**36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность:

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часов)

Семестр: 2 (очная форма обучения), 6 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Содержание дисциплины

История развития науки о питании. Основные понятия. Физиология пищеварения. Пищевые вещества, их роль в питании человека. Наиболее известные системы питания. Питание различных групп населения. Лечебно-профилактическое питание. Лечебное питание. Продукты функционального питания

**ЛИСТ**

**регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу**

**учебной дисциплины**

**«Физиология питания»**

**Изменения / дополнения в рабочую программу**

**на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Ответственный преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Ф.И.О. /

Изменения утверждены на заседании кафедры «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.,

Протокол № \_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**Изменения / дополнения в рабочую программу**

**на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год:**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Ответственный преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Ф.И.О. /

Изменения утверждены на заседании кафедры «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.,

Протокол № \_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.