

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Физиология питания

рабочая программа дисциплины (модуля)


Закреплена за кафедрой	кафедра физического воспитания и спорта, физиологии и безопасности жизнедеятельности
Учебный план	06.06.01_2019_A-0606-19 -3Ф.plx 06.06.01 Биологические науки Физиология
Квалификация	Исследователь. Преподаватель-исследователь
Форма обучения	заочная
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачеты 4
аудиторные занятия	10	
самостоятельная работа	98	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	2	2	2	2
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	98	98	98	98
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.б.н., профессор, Мичаева Е.А. 

Рабочая программа дисциплины

Физиология питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 06.06.01 БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ (уровень подготовки кадров высшей квалификации). (приказ Минобрнауки России от 30.07.2014 г. № 871)

составлена на основании учебного плана:

06.06.01 Биологические науки

утвержденного учебным советом вуза от 19.06.2019 протокол № 7.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра физического воспитания и спорта, физиологии и безопасности жизнедеятельности

Протокол от 13.06.2019 протокол № 11

Зав. кафедрой Захаров Павел Яковлевич



Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры **кафедра физического воспитания и спорта, физиологии и безопасности жизнедеятельности**

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Захаров Павел Яковлевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры **кафедра физического воспитания и спорта, физиологии и безопасности жизнедеятельности**

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Захаров Павел Яковлевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **кафедра физического воспитания и спорта, физиологии и безопасности жизнедеятельности**

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Захаров Павел Яковлевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра физического воспитания и спорта, физиологии и безопасности жизнедеятельности**

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Захаров Павел Яковлевич

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> формирование теоретических знаний и практических навыков в области физиологии и гигиены питания
1.2	<i>Задачи:</i> - освоение знаний о питании, как об одном из основных факторов внешней среды, определяющих здоровье человека, нормальный рост и развитие, физическую и умственную работоспособность, продолжительность жизни, сопротивляемость организма к инфекциям и вредным факторам окружающей среды.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Курс предполагает наличие у аспирантов знаний по
2.1.2	Физиологии
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Знания и навыки, полученные аспирантами при изучении данного курса, в комплексе со знаниями по курсам
2.2.2	Физиология и Основы геронтологии
2.2.3	необходимы для написания диссертации по специальности 03.03.01 Физиология
2.2.4	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
2.2.5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1: способностью самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий	
Знать:	
принципы здорового питания, определяющего нормальный рост и развитие, физическую и умственную работоспособность, продолжительность жизни, сопротивляемость организма к инфекциям и вредным факторам окружающей среды	
Уметь:	
выбирать и применять в профессиональной деятельности экспериментальные и расчетно-теоретические методы исследования	
Владеть:	
навыками поиска (в том числе с использованием информационных систем и баз данных) и критического анализа информации по тематике проводимых исследований	
ОПК-2: готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	
Знать:	
требования к квалификационным работам бакалавров, специалистов и магистров для подготовки научно-исследовательских работ в	
Уметь:	
организовывать самостоятельную работу студентов при выполнении квалификационных работ в области физиологии питания и	
Владеть:	
методами планирования, подготовки, проведения научно-исследовательской работы, анализа полученных данных, формулировки выводов и рекомендаций по физиологии питания	
ПК-1: профессионально оформляет и представляет результаты или планируемые проекты научно-исследовательских работ, с учетом требований, предъявляемых к исследованиям в области физиологии и смежных наук	
Знать:	
современные способы использования информационно-коммуникационных технологий в сфере физиологии питания	
Уметь:	
планировать научные исследования, анализировать получаемые результаты и формулировать выводы	
Владеть:	
методами оформления и представления результатов исследования и планируемых проектов в области физиологии и смежных наук	

ПК-2: способность к самостоятельному проведению научно-исследовательской работы и получению научных результатов, удовлетворяющих установленным требованиям к содержанию диссертаций на соискание ученой степени кандидата биологических наук по специальности физиология
Знать:
требования к представлению научных результатов по теме диссертационной работы в виде публикаций в рецензируемых научных изданиях
Уметь:
готовить заявки на получение научных грантов и заключения контрактов по научноисследовательской работе в области физиологии и смежных наук
Владеть:
навыками составления и подачи конкурсных заявок на выполнение научноисследовательских и проектных работ по физиологии и смежным наукам

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Лекции						
1.1	Теории питания. Пищевой статус и оптимизация питания населения /Лек/	4	2	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
	Раздел 2. Практические работы						
2.1	Теории питания /Пр/	4	2	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
2.2	Элементный состав пищевых продуктов. Гигиена питания /Пр/	4	2	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
2.3	Оценка адекватности питания /Пр/	4	2	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
2.4	Способы оптимизации питания /Пр/	4	2	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
	Раздел 3. Самостоятельные работы						
3.1	Теории питания /Ср/	4	24,5	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
3.2	Элементный состав пищевых продуктов. Гигиена питания /Ср/	4	24,5	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
3.3	Оценка адекватности питания /Ср/	4	24,5	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	
3.4	Способы оптимизации питания /Ср/	4	24,5	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-2	Л1.1 Л1.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Теории питания. Теория сбалансированного питания А.А. Покровского.
2. Несостоятельность создания «идеальных» продуктов.
3. Открытие мембранного пищеварения.
4. Теория адекватного питания (А.М. Уголев).
5. Альтернативное питание. Вегетарианство.
6. Лечебное питание. Раздельное питание.
7. Физиологическая роль макро- и микронутриентов.
8. Пищевой статус. Оценка адекватности питания.
9. Специализированное питание.
10. Питание различных групп населения.
11. Питание при различных видах труда.
12. Питание в экстремальных условиях.

13. Оптимизация питания.
 14. Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов.
 15. Продукты животного происхождения. Продукты растительного происхождения.
 16. Значение питания в профилактике различных заболеваний.

5.2. Темы письменных работ

Тема: Теории питания

- 1 Основные положения теории сбалансированного питания
- 2 История открытия мембранного пищеварения
- 3 Основные положения теории адекватного питания А.М. Уголева
- 4 Виды вегетарианского питания, анализ пищевой ценности рациона
- 5 Анализ состоятельности лечебного и раздельного питания

Тема: Пищевой статус организма

- 1 Физиологическая роль макроэлементов
- 2 Физиологическая роль микроэлементов
- 3 Витамины, классификация, последствия гипо-, авитоминозов и гипервитаминозов. Содержание витаминов в основных группах продуктов. Оптимизация питания
- 4 Макроэлементы, их виды и значение для организма, содержание в основных продуктах питания. Оптимизация питания
- 5 Микроэлементы, их виды и значение для организма, содержание в основных продуктах питания. Оптимизация питания
- 6 Методы оценки адекватности питания
- 7 Пищевой статус организма

Тема: Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов

- 1 Основные принципы составления суточного рациона питания
- 2 Питание различных групп населения в зависимости от вида труда
- 3 Питание различных групп населения в зависимости от климато-географических условий проживания
- 4 Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов
- 5 Значение питания в профилактике различных заболеваний

Фонд оценочных средств

Формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Теплов В.И., Боряев В.Е.	Физиология питания: учебное пособие для вузов	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2010	
Л1.2	Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М.	Физиология питания: учебник	Саратов: Вузовское образование, 2014	http://www.iprbookshop.ru/4145.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

- | | |
|---------|----------------|
| 6.3.1.1 | Adobe Reader |
| 6.3.1.2 | Google Chrome |
| 6.3.1.3 | MS Office |
| 6.3.1.4 | MS WINDOWS |
| 6.3.1.5 | Яндекс.Браузер |
| 6.3.1.6 | Moodle |

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

- | | |
|---------|---|
| 6.3.2.1 | КонсультантПлюс |
| 6.3.2.2 | База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета» |
| 6.3.2.3 | Электронно-библиотечная система IPRbooks |

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

метод проектов

ситуационное задание

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
308 А1	Кабинет физиологии человека и животных. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся). Стенд «Физиология систем органов», стенд «Механизмы развития общего адаптационного синдрома», таблицы по физиологии человека, портреты учёных, сейф с реактивами, столы, стол для преподавателя, стулья, ученическая доска, штатив
215 А1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
322 А2	Компьютерный класс. Лаборатория информатики и информационно-коммуникативных технологий). Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры, ученическая доска, подключение к сети Интернет, столы, стулья

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

При выполнении плана самостоятельной работы аспиранты изучают материал, используя различные источники (печатные, электронные ресурсы, периодические издания, в том числе оригинальные научные статьи зарубежных авторов). Качество самостоятельного освоения аспирантами теоретического материала оценивается при решении ими ситуационных задач, ответе на вопросы тестовых заданий, выполнении исследований (лабораторных и полевых), анализе и обсуждении результатов эксперимента, выполнении курсовых работ. Формой контроля могут выступать как самоконтроль (самооценка результатов тестов, решения задач), так и оценивания уровня знаний аспиранта руководителем (оценка результатов лабораторного или полевого исследования, анализа результатов, их обсуждения и выводов).

К лабораторным работам исследователь приступает только после изучения теоретического материала по соответствующему разделу темы и изучения методики эксперимента. Это обеспечит должную теоретическую подготовку к проведению лабораторных работ. Название работы, ее цель, необходимое для работы оборудование, ход работы и теоретическое обоснование должны быть зафиксированы в тетради. Аспирант самостоятельно выполняет все этапы эксперимента, после получения результатов заносит их в тетради, проводит анализ и делает вывод. Аспирант может обращаться за консультацией к руководителю, который следит за выполнением всех этапов эксперимента, а в конце работы принимает работу. Работа считается выполненной после того, как аспирант получит результат и даст теоретическое объяснение полученных результатов.