

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13
от 06 июля 2020 г.*

Кафедра естественнонаучных дисциплин

Рабочая программа дисциплины

«Физиология питания»

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

Квалификация – Техник-технолог

Махачкала 2020

УДК 657

ББК 65.052.2 я 73

Составители – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ, Меджидова Марина Гудовна, кандидат биологических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Казанбекова Анна Абакаровна, кандидат биологических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ

Внешний рецензент – Гусейнов Каис Магомедович, кандидат биологических наук, старший научный сотрудник лаборатории морской биологии Прикаспийского института биологических ресурсов Дагестанского федерального исследовательского центра РАН.

Представитель работодателя: Исмаилов Артур Фейзудинович, генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания)

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с приказом от 22 апреля 2014г., №384 Министерства образования и науки РФ.

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» размещена на сайте www.dgunh.ru

Адиева А.А., Гусейнов К.М. Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» – Махачкала: ДГУНХ, 2020г., 17 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры естественнонаучных дисциплин, 30 июня 2020 г. протокол №10

Содержание

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	4
Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	11
Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму(ы) промежуточной аттестации	11
Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.....	12
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине	13
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	14
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	14
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15
Раздел 9. Образовательные технологии	16
Лист актуализации рабочей программы дисциплины	17

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания, морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены.

Задачей преподавания дисциплины является использование основ физиологии питания, санитарной гигиены, микробиологии при организации и проведении процессов приготовления полуфабрикатов, сложной кулинарной продукции, десертов, кондитерских и других изделий.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины: «Физиология питания» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенций		
	Умеет	Знает	Практические навыки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1 - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	З1 - роль пищи для организма человека; З2 -роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах;	В1 - навыками работы с научной литературой; навыками анализа различных правовых и иных биосоциальных явлений; устойчивым интересом к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 - эффективно организовывать свою профессиональную деятельность.	З1 - методы и способы выполнения профессиональных задач	В1 - методами оценки эффективности и качества выполненных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 - определять виды инфекционных заболеваний; У2 - Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук».	З1 - классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств	В1 - Свободно ориентируется в правилах личной гигиены работников пищевых производств
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1 -рассчитывать энергетическую ценность блюд; У2 - давать полные характеристики процессов обмена веществ в организме.	З1 -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания;	В1 - Выполнение качественных (ситуационных) задач в полном объеме правильно и точно в соответствии с методикой расчетов, изложенных в учебнике, Сборнике и Правилах СанПиН.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1 - использовать информационные ресурсы в профессиональной деятельности.	З1 - коммуникативные технологии для осуществления профессиональной деятельности.	В1 - коммуникативными технологиями и навыками использования информационных ресурсов для осуществления профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	У1 - анализировать коммуникационные процессы в организации	З1 - основных правил, концепции взаимодействия людей в организации	В1 - навыками анализа коммуникаций в процессе учебной деятельности, самостоятельной работы и проведении внеучебных

руководством, потребителями.			мероприятий
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1- анализировать результаты работы в группе	З1- способы эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации	В1- современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; У2- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	З1-знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита З2- средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1- составлять рационы питания.	З1-основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З2- особенности питания взрослых и детей, а также особенности диетического питания.	В1- Выполнение качественных (ситуационных) задач в полном объеме правильно и точно в соответствии с методиками расчетов, изложенных в лекционном материале.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2-основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З3-основные пищевые инфекции и пищевые отравления	В1- Владеет навыками определения возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; З3-причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1 - навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 4.1.	У1 -проводить	З1 - общие требования к	В1 - навыками работы с

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	качеству сырья и продуктов; 32- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	31- общие требования к качеству сырья и продуктов; 32- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	31- общие требования к качеству сырья и продуктов; 32- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	31- общие требования к качеству сырья и продуктов; 32- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	31- общие требования к качеству сырья и продуктов; 32- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	31- общие требования к качеству сырья и продуктов; 32- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	У1- излагать методики расчетов, высказывает суждения и оценивает их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	31- методику составления рационов питания.	В1- навыками нормами и принципами рационального сбалансированного питания для различных групп населения.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	У1- излагать методики расчетов, высказывает суждения и оценивает их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	31- суточную норму потребности человека в питательных веществах.	В1- навыками нормами и принципами рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	У1- определять состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.	З1- нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	У1- определять состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; У2- излагать методики расчетов, высказывает суждения и оценивает их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	З1- нормы и принципы рационального сбалансированного питания; З2- суточную норму потребности человека в питательных веществах.	В1- навыками работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров; Владеет нормами и принципами рационального сбалансированного питания для различных групп населения.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов и общие требования к качеству сырья и продуктов.	З1- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	В1- свободно ориентируется в условиях хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины.

код компетенции	1	2	3	4	5	6	7
ОК -1	+	+					
ОК -2	+		+				
ОК -3	+	+				+	
ОК -4	+			+	+	+	
ОК -5		+				+	
ОК -6			+				+
ОК -7	+						+
ОК -8	+						+
ОК -9	+			+	+	+	
ПК – 1.1				+	+		+
ПК – 1.2							+
ПК – 1.3							+
ПК – 2.1				+	+		+
ПК – 2.2							+
ПК – 2.3							+
ПК – 3.1				+	+		+
ПК – 3.2							+
ПК – 3.3							+
ПК – 3.4						+	+
ПК – 4.1				+	+		+
ПК – 4.2						+	+
ПК – 4.3							+
ПК – 4.4							+

ПК – 5.1				+	+		+
ПК – 5.2						+	+
ПК – 6.1				+	+		+
ПК – 6.2							+
ПК – 6.3							+
ПК – 6.4							+
ПК – 6.5	+					+	
Итого:	+	+	+	+	+	+	+

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиологии питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла в структуре учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для изучения дисциплины студенту необходимо знание основ химии, биологии, экологии, экономики и психологии.

Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму(ы) промежуточной аттестации

Объем дисциплины в академических часах составляет 81 ч

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 54 ч.

в том числе: лекции – 36 ч.

практические занятия – 18 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся 27 ч.

Формы промежуточной аттестации:

4 семестр – зачет

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№ п / п	Тема дисциплины	Всего академических часов	в т.ч. занятия лекционного типа	в т.ч. занятия семинарского типа:					Самостоятельная работа	Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации	
				семинары	практические занятия	Лабораторные занятия (лаб. работы, лаб. практикум)	коллоквиумы	иные аналогичные занятия			
1	<u>Тема 1. Пищевые вещества и их значение</u>	10	4		2				4	Тестирование, проведение опроса, решение кейсов и задач.	
2	<u>Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи</u>	14	6		4				4	Тестирование, проведение опроса, решение кейсов и задач.	
3	<u>Тема 3. Обмен веществ и энергии</u>	12	6		2				4	Тестирование, проведение опроса, решение кейсов и задач.	
4	<u>Тема 4. Питание различных групп взрослого населения</u>	10	4		2				4	Тестирование, проведение опроса, решение кейсов и задач.	
5	<u>Тема 5. Особенности питания детей и подростков</u>	10	4		2				4	Тестирование, проведение опроса, решение кейсов и задач.	
6	<u>Тема 6. Пищевые инфекционные заболевания</u>	12	6		2				4	Тестирование, проведение опроса, решение кейсов и задач.	
7	<u>Тема 7. Пищевые отравления</u>	11	6		2				3	Тестирование, проведение опроса, решение кейсов и задач.	
8	<u>Зачет</u>	2			2						
	Итого	81	36		18				27		
	Всего	81									

Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине

<i>№ п/п</i>	<i>Автор</i>	<i>Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины</i>	<i>Выходные данные по стандарту</i>	<i>Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа</i>
I. Основная учебная литература				
1	Канивец, И.А.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие	Минск: РИПО, 2017. – 179 с	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616
2	Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.Д.	Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие	Минск: РИПО, 2017. – 136 с	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286
II. Дополнительная литература				
A) Дополнительная учебная литература				
1	Максимович В.В., Вербицкий А.А., Медведев А.П., Гайсёнок С.Л.	Эпизоотология с микробиологией: учебник	Минск : РИПО, 2017. – 568 с	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487912
Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)				
			1. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10 января 2002 года № 7-ФЗ.	
			2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ	
			3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ	
			4. Кодекс об административной ответственности от 30 декабря 2001 г. №195 – ФЗ.	
В) Периодические издания				
			1. Сибирский экологический журнал. https://biblioclub.ru/index.php?page=journal_red&jid=563241	
			2. Известия высших учебных заведений. Поволжский регион. Естественные науки https://biblioclub.ru/index.php?page=journal_red&jid=571143	
Г) Справочно-библиографическая литература				
			1. Биологический энциклопедический словарь / Гл. ред. М.С. Гиляров. М., "Сов. энциклопедия", 1989. 864 стр., илл. [Электронная версия: Биологический энциклопедический словарь. - М.: ДиректМедия Паблишинг, 2006. - 9000 с. https://biblioclub.ru/?page=dict&dict_id=93	

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Для освоения дисциплины «Физиология питания» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. Официальный сайт Министерства природных ресурсов и экологии РФ. <http://www.mnr.gov.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору. <http://www.gosnadzor.ru/>
3. Официальный сайт Федеральной службы России по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды. <http://www.meteorf.ru/>
4. Российский региональный экологический центр. Материалы по изменению климата и энергоэффективности. <http://www.rusrec.ru/>
5. Всемирный фонд дикой природы. Информация о климатических событиях и влиянии изменения климата на природную среду. <https://wwf.panda.org/>
6. Энциклопедия Кругосвет. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия. https://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/EKOLOGIYA.html
7. Министерство природных ресурсов и экологии Республики Дагестан <http://mprdag.ru/>

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Методы обучения с использованием информационных технологий

- 1. Windows 10
- 2. Microsoft Office Professional
- 3. Kaspersky Endpoit Security
- 3. VLC Media player
- 4. Adobe Acrobat Reader
- 5. Skype для Windows

7.2. Перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов

1. www.google.ru;
2. www.yandex.ru;
3. www.rambler.ru;
4. www.consultant.ru
5. www.garant.ru
6. Биологический энциклопедический словарь
https://biblioclub.ru/?page=dict&dict_id=93
7. Энциклопедия Кругосвет. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия.
https://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/EKOLOGIYA.html

Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины «Физиология питания» используются следующие специализированные помещения:

1. **Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены № 3-2**
(Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №1).

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор., персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева

Таблица растворимости кислот, солей и оснований

Масштаб и структура использования химических процессов

Электрохимический ряд напряжений металлов

Стекло в строительстве и архитектуре

Минеральные удобрения

Портреты ученых- химиков, биологов

2. **Помещение для самостоятельной работы 4.1** (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2).

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3. Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2).

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

В целях достижения планируемых результатов обучения по дисциплине предусматривается широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (кейс-задач, разбора конкретных ситуаций, дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Лекции в мультимедийных и интерактивных аудиториях сопровождаются экранными слайдами и схемами, текстовым комментарием по тематике учебного занятия.

Семинары могут проводиться в аудитории с интерактивной доской и использованием системы блиц - опросов студентов. В ходе изучения дисциплины применяются деловые игры, разбор хозяйственных ситуаций, дискуссии, проводятся индивидуальные консультации и выдача домашних заданий.

Все формы занятий совмещаются с внеаудиторной работой студентов (выполнение домашних заданий, домашнее тестирование, изучение основной и дополнительной литературы).

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Физиология питания»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от « 25 » мая 20 21 г. № 10
Зав. кафедрой Юли Шарова Ю.А.