

ФГБОУ ВО «АГУ»	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Адыгейский государственный университет»
	Рабочая программа дисциплины (модуля)
	СМК. ОП-2/РК-7.3.3

Утверждено на 2019-2020 уч. год
Утверждено на 2020-2021 уч. год

«УТВЕРЖДАЮ»
Декан факультета естествознания
Силантьев М.Н.
«28» «августа» 2018

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.08 Биохимические основы нутрициологии

(наименование и индекс дисциплины в соответствии с учебным планом)

направление подготовки 06.04.01 Биология
(код и наименование)

направленность Биохимия и молекулярная биология

Факультет естествознания

Кафедра химии

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры химии

Протокол №1 от «27» августа 2018 г.

Заведующий кафедрой д.б.н., профессор Цикуниб А.Д.

Составитель программы д.б.н., профессор Цикуниб А.Д.

РПД адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Содержание

Пояснительная записка	3
1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Объем дисциплины по видам учебной работы.....	4
3. Содержание дисциплины (модуля).....	4
4. Самостоятельная работа обучающихся.....	5
5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Биохимия и молекулярная биология».	6
6. Методические рекомендации по дисциплине.....	7
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Таблицы.	7
8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	8
9. Лист регистрации изменений	10

Пояснительная записка

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОСЗ+ по направлению подготовки 06.04.01 Биология.

Рабочая программа представляет собой совокупность дидактических материалов, направленных на реализацию содержательных, методических и организационных условий подготовки по направлению 06.04.01 Биология.

Место дисциплины в структуре ОПОП: Блок 1 вариативная часть

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е./108ч.;

контактная работа: 22,3 ч.,

занятия лекционного типа - 8 ч.,

занятия практического типа – 14 ч.,

ИКР – 0,3 ч.,

СР – 59 ч.,

Контроль – 26,7 ч.

Ключевые слова: «нутрициология», «макронутриенты», «микронутриенты», «алиментарный статус», «углеводы пищи», «белки пищи», «липиды пищи», «калорийность пищи», «переваривание углеводов», «переваривание липидов», «переваривание белков», «витамины», «минеральные вещества».

Составитель: д-р. биологических наук, профессор кафедры химии, директор НИИ комплексных проблем АГУ Цикуниб А.Д

1. Цели и задачи дисциплины

Изучение дисциплины направленно на формирование следующих компетенций: готовность использовать фундаментальные биологические представления в сфере профессиональной деятельности для постановки и решения новых задач (ОПК-3); способность самостоятельно анализировать имеющуюся информацию, выявлять фундаментальные проблемы, ставить задачу и выполнять полевые, лабораторные биологические исследования при решении конкретных задач с использованием современной аппаратуры и вычислительных средств, нести ответственность за качество работ и научную достоверность результатов (ОПК-4); способностью применять методические основы проектирования, выполнения полевых и лабораторных биологических, экологических исследований, использовать современную аппаратуру и вычислительные комплексы (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры) (ПК-3);

Показателями компетенций являются:

Знания потребностей в нутриентах, переваривания и всасывания продуктов переваривания белков, жиров, углеводов, обмен пищевых веществ в организме, принципов здорового питания;

Умения характеризовать качественный и количественный состав пищи, проявления недостаточности пищевых веществ;

Навыки владения современными методами качественного и количественного определения биомаркеров пищевого статуса, навыки безопасной работы в биохимической лаборатории, рационального отношения к реактивам и оборудованию

2. Объем дисциплины по видам учебной работы

Таблица 1. Объем дисциплины, общая трудоемкость 3 з.е.

Вид учебной работы	Распределение часов	
	Всего	3 сем
Общая трудоемкость	108	108
контактная работа:	22,3	22,3
занятия лекционного типа	8	8
занятия практического типа	14	14
ИКР	0,25	0,3
Самостоятельная работа (СР)	59	59
Контроль	26,7	26,7
Вид итогового контроля		экзамен

3. Содержание дисциплины (модуля)

Таблица 2. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Но мер раз дел а	Наименование разделов и тем дисциплины	Объем в часах				
		Всего	Л	ПЗ	ИК Р	СР
1.	Основные компоненты пищи человека. Макронутриенты. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания.	21	2	2		17

2.	Микронутриенты: витамины, незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты. Минеральные вещества пищи, микроэлементы.	21	2	2		17
3.	Усвоение пищи, факторы, влияющие на этот процесс, регуляция пищеварения. Основы здорового питания; особенности питания на этапах онтогенеза.	39,3	4	10	0,3	25
4.	Контроль	26,7				
Итого			108	8	14	0,3

4. Самостоятельная работа обучающихся.

Таблица 3. Содержание самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Разделы (модули) или темы рабочей программы	Форма отчетности
1.	<i>Индивидуальное домашнее задание</i>	Биохимия продуктов питания. Основы здорового питания; особенности питания на этапах онтогенеза	Презентации
2.	<i>Рефераты</i>	Микронутриенты: витамины, незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты. Минеральные вещества пищи, микроэлементы.	Устная форма
3.	<i>Самоподготовка</i>	Основы здорового питания; особенности питания на этапах онтогенеза	Презентации
4.	<i>Разработка электронных ресурсов</i>	Макронутриенты. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания.	Презентации

4.1 Темы курсовых работ или семестровых заданий.

Не предусмотрены.

4.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

При организации самостоятельной работы занятий используются следующие образовательные технологии: доклады, рефераты, компьютерные презентации.

Самостоятельная работа студентов подкреплена учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, руководства и инструкции по работе с программным обеспечением.

Цикуниб А.Д. Профилактика йоддефицитных состояний в современных условиях: (Метод. пособие) Утверждено Комитетом Республики Адыгея госанэпиднадзора. – Майкоп, 1999. – 20 с.

Цикуниб А.Д., Завгородний С.А.Селен: (Метод. пособие) – Майкоп: Качество, 2006. – 40 с

Макро-и микроэлементы пищи – основа здорового питания: метод. материалы школы-семинара «Учимся здоровому питанию» / под ред. А.Д. Цикуниб: (Метод. пособие) – Майкоп: Магарин О.Г., 2012.

Цикуниб, А. Д. Основы строения и реакционная способность органических соединений/ Учебное пособие. Рекомендовано Центральным методическим Советом КГМА (Протокол №49) - Майкоп, 2005 -Типография АГУ

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Биохимия и молекулярная биология».

Таблица 4. Основная литература

№ п/п	Наименование, библиографическое описание
1.	Крахмалева, Т. Пищевая химия: учебное пособие [Электронный ресурс]/ Т. Крахмалева, Э. Манеева; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2012. - 154 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224
2.	Канюков, В.Н. Витамины [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Н. Канюков, А.Д. Стрекаловская, Т.А. Санеева. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - 108 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258836 .

Таблица 5. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование, библиографическое описание
1.	Биохимия. Краткий курс с упражнениями и задачами / Под ред. члена-корреспондента РАН, проф. Е.С. Северина, проф. А.Я. Николаева. – М.: ГЭОТАР-МЕД, 2001. – 448 с.: ил. – (XX век). – ISBN 5-9231-0053-3.
2.	Биохимия: руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Под ред. проф. Н.Н. Чернова. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 240 с.: ил. - ISBN 978-5-9704-1287-9.
3.	Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Утв. 18. 12.2008 г.- 27 с.
4.	Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна . - М. : ДеЛи принт, 2002. - 236 с - ISBN 5-94343-028-8.
5.	Эллиот, В. Биохимия и молекулярная биология = Biochemistry and Molecular Biology [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. Эллиот, Д. Эллиот. - М. : Наука/Интерпериодика, 2002. - 446 с. : ил.. - Парал. тит. л. на англ. яз. - Предм. указ.: с. 416-433. - ISBN 5-7846-0036-2.

Таблица 6. Ресурсы информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование (адрес) ресурса
---	------------------------------

п/п	
1.	Электронная библиотека полнотекстных учебных и научных изданий по химии venec.ulstu.ru/lib/result.php
2.	Научная электронная библиотека http://elibrary.ru

6. Методические рекомендации по дисциплине.

Методические рекомендации преподавателю.

Для успешного освоения магистрантами данной дисциплины наряду с лекционным материалом и учебными пособиями рекомендуется использовать академические периодические издания, наглядные пособия, компьютерный класс, мультимедийный комплекс, сетевые источники информации, библиотечные фонды. После каждой лекционной темы рекомендуется проработать вопросы для повторения и самоконтроля.

Методические указания для студентов.

По выполнению лабораторной работы: внимательно прочитать методику выполнения лабораторной работы, ознакомиться с лабораторным оборудованием, методикой приготовления химических реактивов и с математической обработкой полученных результатов. Для лучшего усвоения положений дисциплины магистранты должны систематически закреплять знания, полученные на лекциях, с использованием рекомендованной литературы и электронных источников информации; находить решения проблемных вопросов, поставленных преподавателем в ходе лекций и лабораторных занятий; регулярно и своевременно изучать материал, выданный преподавателем на самостоятельную проработку; с использованием средств информационных систем и технологий, электронных учебников и практикумов, тестирующих систем и информационных ресурсов глобальной сети Интернет выполнить на компьютере тематические практические задания, предназначенные для самостоятельной работы; регулярно отслеживать и использовать информацию, найденную на специализированных сайтах; при подготовке реферата проявить исследовательские и творческие способности, умение анализировать и систематизировать информацию, проводить обобщение, формировать рекомендации и делать обоснованные выводы.

По выполнению самостоятельной работы: самостоятельное изучение некоторых разделов, проработка и повторение лекционного материала и материалов учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Таблицы.

Строение мембраны клетки

Цикл трикарбоновых кислот

β -окисление жирных кислот

1. Компьютерные программы, презентации.

2. Лабораторное оборудование (спектрофотометры, колориметры, центрифуги и т.д.), химическая посуда.

Биоматериал (ферменты желудочно-кишечного тракта).

Проведение лабораторного практикума осуществляется в лаборатории нутрициологии и экологии НИИ КП АГУ (ауд. № 113, 115), а так же в лаборатории органической и биологической химии (117 аудитория).

3. Для проведения лабораторных работ предназначено следующее оборудование:
- шкаф вытяжной ЛАБ ШВН-1500,
 - весы аналитические,
 - центрифуга лабораторная медицинская со скоростью вращения на 7000 оборотов настольная на 10 пробирок ЦЛМН-Р10-01 «Электрон»,
 - спектрофотометр UNICO,
 - РН-метр,
 - термостат электрический суховоздушный ТС-1/20 СПУ,
 - водяная баня 4-х местная,
 - шкаф сухожаровой.

Выполнение лабораторных работ проводится при использовании химической стеклянной посуды (мерные колбы, цилиндры, пробирки, пипетки мерные, бюретки, микробюретки, капельницы для титрования), спиртовок, штативов, наборов индикаторной бумаги, фильтровальной бумаги и химических реактивов, квалификации хч, чда.

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения.

9. Лист регистрации изменений

[illegible]