

**Государственное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»**



Естественно-географический факультет
Кафедра физиологии и санокреатологии



Филипенко С.И.

2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины

«НУТРИЦИОЛОГИЯ»

на 2025/2026 учебный год

Направление подготовки:

06.03.01 «БИОЛОГИЯ»

Профили подготовки:

«Физиология»

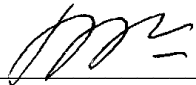
Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Форма обучения: Очная

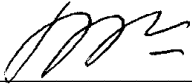
Для 2022 года набора

Тирасполь, 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) Нутрициология разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки (специальности) 06.03.01 «Биология», квалификация «бакалавр».

Составители рабочей программы  проф. Шептицкий В.А.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры физиологии и санокреатологии «03» 09 2024 г. протокол № 1

Зав. кафедрой физиологии и санокреатологии  д.б.н., Шептицкий В.А.
«03» 09 2024 г.

Рабочая программа дисциплины «Нутрициология» /сост. В.А. Шептицкий –
Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2024.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование базисных знаний основных принципов рационального питания (как основной составляющей здорового образа жизни), обеспечивающих нормальный рост и развитие человека, профилактику заболеваний, продление жизни, повышение работоспособности, создание условий для адекватной адаптации к окружающей среде; познание влияния различных нутриентов на состояние здоровья человека, формирование знаний о причинах и путях коррекции дефицита питательных веществ, об организации правильного питания различных групп людей, о диетотерапии на этапах реабилитации при ряде заболеваний.

Задачи дисциплины: изучение основных сведений о пищевых веществах и компонентах, содержащихся в продуктах питания; рассмотрение и анализ классических и современных научных и альтернативных теорий питания; изучение влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека; определение пути рационального усвоения пищи, переработки, утилизации и выведения из организма; определение мотивов выбора пищи человеком; изучение механизмов влияния этого выбора на здоровье.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина «Нутрициология» относится к дисциплинам части ОПОП ВО, формируемым участниками образовательных отношений, дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.06.01).

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Теоретические и практические основы профессиональной деятельности	ПК-2 Способен к проведению исследований в области биологии и медицины	ИД ПК.2.1. Теоретические и методические основы фундаментальных и медико-биологических наук, методологические принципы изучения живых систем, включая принципы теории и практики планирования медико-биологического эксперимента, его технического и математического обеспечения. Организация и проведение контроля качества химико-микроскопических, гематологических, цитологических, биохимических, коагулологических, иммунологических, иммуногематологических, химико-токсикологических, для проведения терапевтического лекарственного мониторинга, молекулярно-биологических, генетических, микробиологических, в том числе бактериологических. Специалист в области клинической лабораторной диагностики паразитологических и вирусологических исследований ИД ПК.2.2. Обосновывать научное исследование, выбирать объект и использовать современные биофизические, физико-химические и медико-биологические методы исследования, применять современные методы биофизического эксперимента, методы исследования физических и физико-химических процессов на разных уровнях живой материи (молекулярном, клеточном, органном, целого организма), применять методы математического анализа, методы статистической обработки результатов наблюдений, методы планирования эксперимента, интерпретировать экспериментальные результаты с целью выяснения молекулярных механизмов развития патологических процессов. Проверять и при необходимости корректировать результаты новых клинических лабораторных исследований. ИД ПК.2.3 Обосновывает научное исследование, описывает цели и задачи научного исследования, составляет дизайн научного исследования, описывает методы статистического анализа для обработки результатов научного исследования, проводит экспериментальные исследования, направленные на получение новых фундаментальных знаний о физико-химических механизмах функционирования организма в норме и при патологии. Составляет рекомендации для медицинских работников и для пациентов по правилам сбора, доставки и хранения биологического материала при внедрении новых клинических лабораторных исследований.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам

Семестр	Количество часов						Форма итогового контроля
	Трудоем- кость, з.е./часы	В том числе:					
		Аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практич. занятий, семинар.		
7	4/144	62	26	-	36	46	36 ч. Экзамен
Итого:	4/144	62	26	-	36	46	36 ч. Экзамен

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа (СР)
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Введение в дисциплину «Нутрициология». Понятия и термины нутрициологии.	6	2	2	-	2
2	Теории и концепции питания.	14	6	4	-	4
3	Общая нутрициология.	58	10	24	-	24
4	Частная нутрициология.	30	8	6	-	16
Итого:		108	26	36	-	46

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
<i>Раздел 1. Введение. Методы физиологических экспериментов.</i>				
1	1	2	Нутрициология как комплексная наука о питании. Понятия и термины нутрициологии. Ассимиляция пищи, питание.	презентация
<i>Итого по разделу часов:</i>		2		
<i>Раздел 2. Теории и концепции питания.</i>				
2	2	2	Классические теории питания.	презентация
3		2	Теория адекватного питания и законы рационального питания. Теория санокреатологического питания.	презентация, таблицы
4		2	Альтернативные теории и концепции питания.	презентация

			Лечебное голодание.	тация, таблицы
Итого по разделу часов:		6		
Раздел 3. Общая нутрициология.				
5	3	2	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.	презентация, таблицы
6		2	Значение разных видов углеводов для организма человека и в питании.	презентация, таблицы
7		2	Состав и биологическая ценность белков. Белки и аминокислоты в организме человека. Потребность организма в белках.	презентация, таблицы
8		2	Состав и энергетическая ценность жиров. Жиры в организме человека. Особенности потребления жиров.	презентация, таблицы
9		2	Биологическая роль витаминов и минеральных веществ. Пищевая ценность продуктов питания.	презентация, таблицы
Итого по разделу часов:		10		
Раздел 4. Частная нутрициология.				
10	4	2	Основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание студентов.	презентация, таблицы
11		2	Роль питания в поддержании и укреплении здоровья, профилактике и лечении заболеваний.	презентация
12		2	Нарушения деятельности организма, связанные с нерациональным питанием и их профилактика.	презентация, таблицы
13		2	Современные проблемы питания человека. Генетически модифицированные продукты.	презентация, таблицы
Итого по разделу часов:		8		
Итого:		26		

Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
<i>Раздел 1. Введение. Методы физиологических экспериментов.</i>				
1	1	2	Цель и задачи нутрициологии,	методические

			взаимосвязь с другими дисциплинами. Нутрициология как комплексная наука о питании.	пособия, слайды
Итого по разделу часов:		2		
Раздел 2. Теории и концепции питания.				
2	2	2	Влияние потребляемой пищи на здоровье человека. Историческая справка о развитии нутрициологии как науки.	методические пособия, слайды
3		2	Классические и альтернативные теории питания.	методические пособия, таблицы
Итого по разделу часов:		4		
Раздел 3. Общая нутрициология.				
4	3	2	Определение энергетических затрат организма для обоснования энергетической ценности рационов питания и физиологических потребностей в основных пищевых веществах.	методические пособия, таблицы, оборудование
5		2	Биологическая ценность белков, незаменимые аминокислоты и их роль.	методические пособия, таблицы
6		2	Биологическая роль жиров, полиненасыщенных жирных кислот, холестерина.	методические пособия, таблицы
7		2	Роль воды и минеральных веществ в организме человека.	методические пособия, таблицы
8		2	Витамины и их значение в жизнедеятельности человека.	слайды, методические пособия, таблицы
9		2	Физиология пищеварения. Строение пищеварительной системы человека.	слайды, методические пособия, таблицы
10		2	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения.	методические пособия, таблицы
11		2	Пищевые и биологически активные добавки, их классификация и характеристика.	методические пособия, таблицы
12		2	Углеводы и их роль в питании.	методические пособия, таблицы, оборудование
13		2	Пищеварительные железы. Пищеварительный тракт.	методические пособия, таблицы
14		2	Пищеварение в ротовой полости, в желудке, в тонком, толстом кишечнике. Всасывание пищевых веществ.	методические пособия, таблицы
15		2	Функциональные и обогащенные продукты питания.	методические пособия, таблицы

<i>Итого по разделу часов:</i>		24		
<i>Раздел 4. Частная нутрициология.</i>				
16	4	2	Законы рационального питания.	методические пособия, таблицы, нормативы
17		2	Рекомендуемые величины физиологической потребности в энергии и пищевых веществах. Питание взрослого трудоспособного населения.	методические пособия, таблицы, оборудование
18		2	Изучение фактического питания различных групп населения. Методы изучения и критерии оценки адекватности питания по показателям статуса питания.	методические пособия, таблицы, оборудование
<i>Итого по разделу часов:</i>		6		
<i>Итого:</i>		<i>36</i>		

Самостоятельная работа студента

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид СРС	Трудоемкость (в часах)
<i>Раздел 1. Введение. Методы физиологических экспериментов.</i>			
1	1	<i>Пищевые вещества (нутриенты).</i> Классификация пищевых веществ. Основные функции пищевых веществ в организме человека. Незаменимые минеральные соли и другие химические элементы с предполагаемой или известной ролью в здоровье человека.	2
<i>Итого по разделу часов:</i>		2	
<i>Раздел 2. Теории и концепции питания.</i>			
2	2	<i>Вегетарианство и альтернативные концепции питания.</i> Вегетарианство, его виды, достоинства и недостатки. Концепция питания передков. Концепция раздельного питания. Концепция главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии. Концепция «мнимых» лекарств. Концепция абсолютизации оптимальности.	4
<i>Итого по разделу часов:</i>		4	
<i>Раздел 3. Общая нутрициология.</i>			
3	3	<i>Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.</i> Виды энергозатрат человека и методы их определения. Определение суточных энергозатрат на регулирующую деятельность. Специфически-динамическое действие	6

		пищевых веществ. Расход энергии при различных видах деятельности (включая основной обмен). Энергетическая ценность пищевых веществ.	
	4	<i>Биологическая ценность нутриентов.</i> Биологическая ценность белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.	4
	5	<i>Витамины и их значение в жизнедеятельности человека.</i> Основные этапы развития учения о витаминах. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых (А, D, Е, К) витаминов. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники водорастворимых витаминов (В ₁ , В ₂ , РР, пантотеновая кислота, В ₆ , биотин, фолацин, В ₁₂ , С, Р). Витаминоподобные вещества (витамин F, оротовая кислота, инозит, холин и др.). Витаминная недостаточность и ее профилактика.	4
	6	<i>Роль минеральных веществ в организме человека.</i> Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов. Элементы щелочного действия (кальций, магний, калий, натрий). Минеральные элементы кислотного действия (фосфор, хлор, сера). Биомикроэлементы (железо, медь, кобальт, йод, цинк, стронций и др.). Болезни, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов. Эндемические заболевания и их профилактика (эндемический зоб, флюороз, зубной кариес, анемия и др.). Нормирование минеральных элементов в питании.	4
	7	<i>Основы физиологии пищеварения.</i> Особенности переваривания белков, жиров, углеводов. Типы пищеварения. Пищеварительные железы и пищеварительные ферменты. Особенности всасывания продуктов гидролиза белков, жиров, углеводов, воды, солей. Виды транспорта в кишечнике. Роль микрофлоры кишечника в пищеварении.	6
<i>Итого по разделу часов:</i>		24	
<i>Раздел 4. Частная нутрициология.</i>			
4	8	<i>Основы рационального питания.</i> Физиологические нормы питания. Основные принципы рационального питания. Обеспечение баланса энергии, расходуемой человеком и поступающей с пищей. Удовлетворение потребности организма в определенном количестве пищевых веществ. Соблюдение оптимального режима питания. Сбалансированное питание.	4
	9	<i>Питание отдельных групп населения.</i> Особенности и основы организации питания детей и подростков, беременных и кормящих женщин, спортсменов, лиц, относящихся к различным группам труда. Особенности и основы организации	4

		питания в пожилом возрасте.	
10		<i>Особенности питания студентов.</i> Особенности питания студенческой молодежи. Подготовка отчета о собственном питании. Оценка собственного питания. Подготовка рекомендаций для рационализации собственного питания.	4
11		<i>Основы клинической нутрициологии.</i> Роль нерационального питания в развитии нарушений обмена веществ. Принципы построения лечебного и лечебно-профилактического питания. Причины возникновения некоторых неинфекционных заболеваний (пищевая аллергия, атеросклероз, сахарный диабет, ожирение, желчно-каменная болезнь) и их коррекцию с помощью питания.	4
<i>Итого по разделу часов:</i>		16	
Итого:			46

Виды самостоятельной работы: работа с лекционным материалом, поиск и анализ информации по индивидуально заданной теме курса, подготовка реферата, изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку, подготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему контролю, зачету и экзамену.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература:

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Нутрициология. Учебник для ВУЗов	Тель Л.З., Даленов Е.Д., Абдулдаева А.А., Коман И.Э., Москва : Издательство КингМед, 2021. — 393 с.	2023	1	-	https://kingmed.info/knigi/Gastroenterologiya/book_4597/Nutritsiologiya-Tel_LZ_Dalenov_ED_Abduldaeva_AA_Koman_IE-2021-pdf
2	Общая нутрициология : учеб. пособие для мед. вузов	Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О., Москва: Издательство МЕДпресс-информ, 2005. — 392 с.	2005	1	-	https://e-library.sammu.uz/uploads/books/Rus%20tilidagi%20adabiyotlar
3	Физиология питания: учебное пособие	В.И. Теплов, В.Е. Боряев., Москва :	2017	1	-	https://www.studentlibrary.ru/boo

		Издательство Дашков и К, 2017. - 456 с.				k/ISBN9785394 026966.html
4	Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии	Скальный А.В., Рудаков И.А., Нотова С.В.и др., Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. – 49 с.	2005	1	-	https://studfile.n et/preview/1563 150/

6.2. Дополнительная литература:

1. Общая нутрициология : учеб. пособие для мед. вузов / А. Н. Мартинчик, И. В. Маев, О. О. Янушевич. - М. : МЕДпресс-информ, 2005. - 392 с.
2. Скальный А.В., Рудаков И.А., Нотова С.В.и др.. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. - 117 с.
3. Скальный А.В., Рудаков И.А., Нотова С.В. и др. Нутрициология: основные понятия и термины. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. – 49 с.
4. Позняковский В.М., Влощинский П.Е., Дроздова Т.М. Физиология питания: Учебник. Издательство: Сибирское университетское издательство, 2007 г. 352 с.
5. Хорошилов И.Е., Панов П.Б. Клиническая нутрициология. СПб.: ЭЛБИ. 2009. 284 с.
6. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных и профессиональных групп населения Российской Федерации. МР 2.3.1.2432 -08. МЗ РФ. М. 2008. 41 с.
7. Encyclopedia of Human Nutrition. Caballero B., Allen L., Prentice A. Elsevier Academic press. 2005. 2163 p.
8. Digestion and Nutrition. Robert J. Sullivan. Chelsea house publishers. 2004. 119 p.
9. The vitamins. Fundamental aspects in Nutrition and health. Gerald F. Combs. Elsevier Academic press. 2008. 603 p.
10. Dictionary of food science and nutrition. Batcman H., Sargeant H., McAdam K. АлС Black publishers Ltd. 2006. 289 p.

6.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Microsoft Excel 2007;
- Пакет прикладных программ, включающий Microsoft Office;
- Для статистической обработки данных используются различные программы – Valenta, Statistics и др.;
- Программа для проведения тестирований – PikaTest;
- TecT & РедактоР 7;
- Download Master;
- Microsoft PowerPoint 2010;
- Physiology simulators (Виртуальная физиология) G.Cotor/ CD, содержащий смоделированные физиологические эксперименты по всем разделам физиологии.

Электронные учебники, периодические издания и другие Интернет-ресурсы:

Дружинин П.В., Новиков А.Ф., Алешин С.В. Синдром "Х" - "Метаболический синдром" (состояние высокого риска): Методические рекомендации. - М.: Факультет повышения квалификации медицинских работников РУДН, 2005. - 41 с <http://window.edu.ru/resource/793/61793>

Скальный А.В., Рудаков И.А., Нотова С.В., Бурцева Т.И., Скальный В.В., Баранова О.В. Нутрициология: основные понятия и термины: терминологический словарь. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. - 49 с.
<http://window.edu.ru/resource/664/19664>

<http://meduniver.com/Medical/Physiology/>
<http://www.booksmed.com/fiziologiya/565-fiziologiya-cheloveka-pokrovskij-uchebnik.html>
<http://www.booksmed.com/fiziologiya/1424-fiziologiya-cheloveka-smirnov-uchebnik.html>
<http://6years.net/index.php?do=static&page=fiziologia>
<http://www.pubmedcentral.nih.gov/>
<http://www.biomedcentral.com/>
<http://download-book.ru/>
<http://www.freemedicaljournals.com/>
<http://highwire.stanford.edu/>
<http://www.elibrary.ru/>
<http://www.newlibrary.ru/>
<http://www.window.edu.ru/>
<http://www.springerlink.com/>
<http://www.bookmed.com/>
<http://physiologyonline.physiology.org/>
<http://ep.physoc.org/>
<http://www.annualreviews.org/journal/physiol>

6.5. Методические указания и материалы по видам занятий:

Лекции: компьютерные презентации, проектор мультимедийный, интерактивная доска, компьютер, ноутбук, диапроектор, экран, учебные планшеты различных органов и таблицы, муляжи, слайды, комплекты плакатов, цветных фотографий, видеофильмы. Практические занятия: методические пособия (Скальный А.В., Рудаков И.А., Нотова С.В. и др. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии, 2005; Коваленко Н.В., Шептицкий В.А., Братухина А.А. Методическое пособие к практическим работам по специальному курсу «Физиология пищеварения», 2004; Шептицкий В.А., Протас М.А., Суслова С.В. Задачи по физиологии человека и животных. Учебно-методическое пособие для студентов, 2009), стенды, макеты, муляжи, таблицы, микроскопы, микропрепараты, весы медицинские, ростомер, сантиметровые ленты. Для организации самостоятельной работы студентов имеется компьютерный класс с рабочими местами, обеспечивающими выход в Интернет. Реализация учебной программы обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – университетскому библиотечному фонду и сетевым ресурсам Интернет. Для использования ИКТ в учебном процессе имеется программное обеспечение, позволяющее осуществлять поиск информации в сети Интернет, систематизацию, анализ и презентацию информации, экспорт информации на цифровые носители.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

Для обеспечения преподавания дисциплины Нутрициология кафедра физиологии и санокреатологии располагает лабораториями физиологии человека и животных, возрастной физиологии и школьной гигиены, предназначенными для лекционных и практических занятий с применением технических и информационных средств обучения. При кафедре функционирует виварий, в котором содержатся теплокровные и холоднокровные животные, с лабораторией физиологии животных. Имеется следующее лабораторное и инструментальное оборудование, которое может быть использовано при

преподавании нутрициологии: экспериментальные установки для изучения пищеварительных и транспортных процессов в кишечнике животных, пищевых условных рефлексов, перистальтические насосы Zalimp PP-2815, микроскопы OF 054 и OF 0536, весы электронные AXIS-2500/0.1 и торсионные ВТ, медицинские, аудиторно-учебная, лабораторная, медицинская мебель, лабораторная посуда, химические реактивы. Могут быть использованы возможности других организаций, с которыми имеются договоры о сотрудничестве и планы совместной работы (ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны», ГУ «Республиканская клиническая больница», ОАО «Тираспольская физиотерапевтическая поликлиника»). В распоряжении кафедры имеются компьютеры (2 шт.) класса «Core I3 540 3,07 ГГц» и «Celeron-850 МГц» с выходом в Internet и в локальную сеть, слайдоскоп, кодоскопы, наборы слайдов и микропрепаратов, таблицы, муляжи, макеты, мультимедийные наглядные материалы по различным разделам физиологии. Имеются прикладные программы компьютерного тестирования и комплекты тестов по нутрициологии. Преподаватели кафедры имеют возможность проводить отдельные занятия в ресурсном центре ЕГФ с использованием мультимедийного проектора, интерактивной доски.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Изучение дисциплины рекомендуется проводить не ранее 6 семестра, когда студенты уже знакомы с биологией человека, анатомией и морфологией человека, физиологией человека и животных, санокреатологией, физиологией пищеварения, молекулярной биологией, химией, биохимией. Часы, отведенные на овладение дисциплиной, предусматривают следующие виды аудиторной и самостоятельной работы студентов: лекции, практические занятия (семинары), подготовку рефератов, выполнение контрольных работ, решение задач.

Во время подготовки к практическим занятиям студенту следует обратиться к сформулированным к каждому разделу и теме, соответствующим вопросам и заданиям. Зная тему практического занятия, необходимо готовиться к нему заблаговременно. В предлагаемых планах проведения занятий задания для самостоятельной работы студентов выступают в качестве домашнего задания, обязательного для выполнения. Важнейшей стороной любой формы практических занятий являются упражнения. Основа в упражнении - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности – решение ситуационных задач, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи. Практические занятия организовываются так, чтобы постоянно ощущалось нарастание сложности выполняемых заданий, испытывались положительные эмоции от переживания собственного успеха в учении, напряженной творческой работы, поиска правильных и точных решений. Большое значение имеют индивидуальный подход и продуктивное педагогическое общение.

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом образовательного процесса, развивающего способности студента к самообучению, повышению своего профессиональному уровню и формирующего личность студента, его мировоззрение и культуру. Целью самостоятельной работы является формирование способности к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых решений, приобретение навыков подготовки выступлений и введение дискуссии.

Рабочая учебная программа по курсу «Нутрициология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 06.03.01 – Биология, квалификация «бакалавр» по профилю подготовки **«Физиология»**.

11. Технологическая карта дисциплины

Курс 4 , семестр 7

Преподаватель – лектор: профессор Шептицкий В.А.

Преподаватели, ведущие практические (семинарские) занятия: профессор Шептицкий В.А.

Кафедра физиологии и санокреатологии ЕГФ

На ЕГФ не реализуется балльно-рейтинговая система и кредитно-модульная система