

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.В.ЛОМОНОСОВА»

ФИЛИАЛ МГУ В Г. ГРОЗНОМ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора филиала – руководитель
образовательных программ

А. С. Воронцов



20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины:

Кулинарная физиология: специи и их влияние на организм

Уровень высшего образования:

Специалитет

Специальность:

33.05.01 Фармация

Направленность (профиль)/специализация образовательной программы:

Фармацевтические исследования и разработка

Форма обучения:

Очная

Москва 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана в соответствии с самостоятельно установленным МГУ образовательным стандартом (ОС МГУ) для реализуемых основных профессиональных образовательных программ высшего образования по специальности 33.01.05 Фармация, утвержденным приказом МГУ от 30.08.2019 № 1034.

Год (годы) приема на обучение_____

Автор-составитель: к.б.н., ст.н.с. ФФМ МГУ А.К. Ердяков.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дать современные представления о вкусовой рецепции, а также о классификации вкусо-ароматических веществ, используемых в кулинарии, и их фармакологическом потенциале.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Кулинарная физиология: специи и их влияние на организм реализуется в вариативной части учебного плана подготовки специалиста (дисциплина специализации по выбору студента).

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

Объем дисциплины (модуля) составляет 2 з.е., в том числе

36 академических часов, отведенных на контактную работу обучающихся с преподавателем, 36 ак.ч. – на самостоятельную работу студента.

Форма промежуточной аттестации

Зачет в 6 семестре.

1. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина (модуль) «Кулинарная физиология: специи и их влияние на организм» относится к вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) и является дисциплиной специализации по выбору студента.

2. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия (если есть):

Для изучения дисциплины (модуля) необходимо освоение следующих дисциплин и пройденных ранее курсов: Физиология с основами анатомии, Патология.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с требуемыми компетенциями выпускников

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
ОПК-1. Способен применять математические, физико-химические, химические и биологические методы для решения профессиональных задач в области разработки, исследования, экспертизы и изготовления лекарственных средств.	Индикатор ОПК-1.1. Применяет основные биологические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы лекарственных средств, лекарственного растительного сырья и биологических объектов	Знает основные биологические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы лекарственных средств, лекарственного растительного сырья и биологических объектов. Умеет применять основные биологические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы лекарственных средств и лекарственного растительного сырья.

4. Объем дисциплины (модуля) составляет 2 з.е.

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе		
			лекции	семинары	самостоятельная работа студента
1	Из истории специй	5	1	1	3
2	Современные представления о рецепции вкусов	5	1	1	3
3	Современные представления о рецепции запахов	5	1	1	3
4	Основные подходы к классификации специй. Лекарственное растительное сырье и специи	5	1	1	3
5	Сладкие теплые фенолы*. <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	7	2	2	3
6	Теплые, душистые и землистые терпены <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	7	2	2	3
7	Проникающие и цитрусовые терпены <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	7	2	2	3
8	Кисло-сладкие кислоты и фруктовые альдегиды <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	7	2	2	3
9	«Поджаристые» пиразины. Соединения серы	6	2	2	2

	<i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>				
10	Жгучие вещества. Уникальные вещества <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	6	2	2	2
11	Технология приготовления и использование смесей пряностей <i>Виды растительного сырья, их состав, рецепция, фармакологические эффекты</i>	6	2	2	2
Зачет		6			6
Итого		72	18	18	30

*Здесь и далее использована классификация специй Фарримонд С. (Специи. Гид по вкусам и ароматам, «Росмэн», 2019)

6. Фонд оценочных средств (ФОС, оценочные и методические материалы) для оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю).

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, критерии и шкалы оценивания (в отсутствие утвержденных соответствующих локальных нормативных актов на факультете)

Типовое задание – выбрать растительное сырье, используемое в кулинарии, и подготовить его морфологическую и фармакогностическую классификацию, с указанием ведущих вкусо-ароматических веществ и их потенциальным влиянием на организм человека.

7. Ресурсное обеспечение:

1. Муравьева Д.А., Самылина И.А., Яковлев Г.П. Фармакогнозия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ОАО «Издательство «Медицина», 2007. – 665 с.: ил.
2. Фарримонд С. Специи. Гид по вкусам и ароматам. «Росмэн», 2019 г.

Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем, ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

- 1) www.cochrane.org
- 2) www.mendeley.com

3) <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>

4) <https://www.proquest.com>

Описание материально-технического обеспечения.

Реализация дисциплины осуществляется в учебных аудиториях для проведения учебных занятий, предусмотренных данной учебной программой. Все учебные помещения укомплектованы техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации. (Лекции проводятся в аудитории, оснащённой проектором и компьютерным оборудованием для показа презентаций).