

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Физиология питания»

по основной образовательной программе бакалавриата  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**1. Целями** освоения дисциплины является получение знаний и практических навыков в области изучения пищевой ценности продуктов питания, физиологии пищеварения человека, усвояемости продуктов питания, изменений химического состава продуктов при обработке и хранении, физиологической роли макро- и микронутриентов, принципов диетического и лечебно-профилактического питания, токсических и защитных компонентов пищи.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

**3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа)**

**4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие темы:

**Модуль 1. Принципы рационального питания**

Понятийный аппарат дисциплины. Проблемы в питании современного человека, основные правовые документы в сфере питания. Принципы рационального питания. Другие системы питания.

**Модуль 2. Строение пищеварительной системы**

Строение пищеварительной системы, процессы пищеварения. Переработка пищи в ротовой полости, переваривание в желудке, роль поджелудочной железы и печени в пищеварении, переваривание в кишечнике. Влияние пищевых факторов на функции тканей и органов ротовой полости, на функцию желудка, на секрецию поджелудочного сока и желчи, на деятельность кишечника.

**Модуль 3. Защитные компоненты пищи и антипищевые вещества. Физиологическое значение пищевых веществ**

Группы защитных компонентов пищи, понятие антиалиментарных факторов питания. Характеристика ферментов и веществ, блокирующих усвоение аминокислот. Характеристика антивитаминов. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

**Модуль 4. Принципы диетического питания**

Дифференцированное питание различных групп населения. Основные принципы диетического питания, пути обеспечения ограничительных диет. Питание при различных заболеваниях; лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производстве с вредными условиями труда; характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен**

Разработал :  
Доцент каф. ТПП

Л.Е.Мелешкина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

