

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Общая нутрициология»

по основной образовательной программе академической магистратуры  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»  
(очная форма обучения)

**1. Целями** освоения дисциплины является получение знаний в области метаболизма пищевых нутриентов, физиологического значения биологически активных компонентов пищи, классификации и способов профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, практических навыков методов оценки потребления пищи, принципов разработки рекомендуемых норм потребления, принципов проектирования пищевой продукции с заданным составом и свойствами.

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

### **3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 часов)**

### **4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

#### **Модуль 1. Физиологическое значение пищевых нутриентов, алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания**

Факторы, влияющие на потребность в белке. Понятие о белково-калорийной недостаточности. Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Липиды как факторы риска атеросклероза. Метаболизм и функции углеводов, гликемический индекс. Энергетический обмен, патогенез ожирения. Физиологическое значение ряда витаминов, минеральных веществ. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания, пути их профилактики

#### **Модуль 2. Методы исследования фактического потребления пищи**

Методы непосредственной регистрации потребляемой пищи. Методы ретроспективного воспроизведения питания. Лабораторные методы оценки состояния питания. Принципы разработки рекомендуемых норм потребления пищевых веществ и энергии

#### **Модуль 3. Принципы проектирования пищевой продукции**

Анализ современных подходов к проектированию продуктов питания. Дифференциация продуктов питания по целевому признаку. Персонализированное питание. Порядок проведения исследований эффективности специализированной диетической лечебной и диетической профилактической пищевой продукции

### **5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

Разработал :  
Доцент каф. ТПП

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



Л.Е.Мелешкина

А.А.Беушев