

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