

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физиология питания»

по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2018)

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»
(очная форма обучения)

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).

Профессиональные компетенции:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

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 алиментарных 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

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Л.Е.Мелешкина

А.А.Беушев