

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Общая нутрициология»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- ПК-23: 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Общая нутрициология» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Физиология пищеварения и обмен веществ. 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, глютенный индекс, инсулиновый индекс. Энергетический обмен, патогенез ожирения. Гомеостаз. Физиологическое значение ряда витаминов, минеральных веществ. Принципы разработки рекомендуемых норм потребления пищевых веществ.

2. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания, пути их профилактики. Заболевания, связанные с неполноценностью питания. Взаимосвязь питания и хронических неинфекционных заболеваний. Антиалиментарные вещества и возможные способы устранения их влияния. Биологически ценные компоненты пищевых продуктов, применяемые в составе БАД и при производстве пищевой продукции с заданным составом и свойствами.

3. Трансформация пищевых продуктов: способы, цели, прогнозы. Анализ современных подходов к проектированию продуктов питания. Дифференциация продуктов питания по целевому признаку. Персонализированное питание. Технологические особенности изменения состава и свойств модифицированной продукции.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.Е. Мелёшкина

Ю.С. Лазуткина