

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Физиология питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

1. Основы рационального питания. 1. Понятийный аппарат дисциплины «Физиология питания»

2. Понятие рационального питания.

3. Принципы рационального питания.

2. Дифференцированное питание различных групп населения, диетическое питание. Пути удовлетворения потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах. Особенности питания студентов, людей умственного труда и людей, занятых физическим трудом, питания спортсменов, геродиетическое питание. Диеты.

2. Физиология пищеварения. 1. Строение пищеварительной системы

2. Переработка пищи в ротовой полости

3. Переваривание в желудке

4. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении

5. Переваривание в кишечнике

6. Процессы всасывания и усвоения.

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Проблемы современного питания. 1. Проблемы в питании и демографические проблемы Российской Федерации.

2. Документы, нацеленные на улучшение состояния питания. Законодательное регулирование сферы питания.

3. Понятийный аппарат дисциплины «Физиология питания».

2. Основы рационального питания. 1. Понятие рационального питания.

2. Формула сбалансированного питания А.А.Покровского

3. Принципы рационального питания.

3. Первый принцип рационального питания – баланс энергии. 1. Расчет энергетической ценности продуктов. Энергетическая и нутриентная плотность пищи

2. Энергозатраты основного обмена

3. Специфическое динамическое действие пищи (пищевой термогенез)

4. Затраты энергии на мышечную деятельность

5. Регуляция массы тела, индекс массы тела.

4. Второй принцип рационального питания. 1. Оптимальное соотношение макронутриентов

2. Физиологическое значение основных групп пищевых веществ

3. Потребность в пищевых веществах в различные периоды жизни.

5. Третий принцип рационального питания. 1. Режим питания

2. Суточное распределение пищевого рациона.

6. Проектирование специализированной, функциональной, обогащенной продукции.

Характеристика продукции. Алгоритм проектирования. Отличительные признаки и эффективность.

7. Системы питания. 1. Вегетарианство

2. Раздельное питание

3. Лечебное голодание

4. Система питания Г.С.Шаталовой.

8. Физиология пищеварения. 1. Строение пищеварительной системы

2. Переработка пищи в ротовой полости

3. Переваривание в желудке.

9. Физиология пищеварения. 4. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении

5. Переваривание в кишечнике

6. Процессы всасывания и усвоения.

10. Влияние пищевых факторов на функции пищеварительной системы. 1. Влияние пищевых факторов на функции тканей и органов ротовой полости

2. Влияние пищевых факторов на функцию желудка

3. Влияние пищевых факторов на секрецию поджелудочного сока и желчи

4. Влияние пищевых факторов на деятельность кишечника.

11. Физиологическое значение пищевых веществ. Физиологическое значение белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ.

11. Защитные компоненты пищи и антиалиментарные вещества. 1. Группы защитных компонентов пищи

2. Характеристика ферментов и веществ, блокирующих усвоение аминокислот

3. Характеристика авитаминов

4. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

12. Дифференцированное питания различных групп населения. Пути удовлетворения потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах. Особенности питания студентов, людей умственного труда и людей, занятых физическим трудом, питания спортсменов, геродиетическое питание.

13. Принципы диетического питания. 1. Основные принципы диетического питания, пути обеспечения ограничительных диет.

2. Питание при различных заболеваниях.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина