

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 – 6 з.е. (216 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-2.2: Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Физиология питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

1. Питание и здоровье современного человека. 1. Взаимосвязь питания и алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.

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

3. Понятийный аппарат дисциплины «Физиология питания».

2. Принципы рационального питания. 1 принцип рационального питания: единица измерения энергетической ценности, коэффициенты энергетической ценности макронутриентов, расчет энергетической ценности продуктов. Направления расходования энергии организмом - основной обмен, специфическое динамическое действие пищи, расход энергии на мышечную деятельность. 2 принцип рационального питания: соотношение макронутриентов, физиологическое действие основных групп пищевых веществ, потребность в основных пищевых веществах. Оптимальное соотношение белковых, жировых компонентов в рационе. Оптимальная потребность в углеводах и пищевых волокнах, в витаминах, минеральных веществах. 3 принцип рационального питания: суточное распределение пищевого рациона; правила, положенные в основу этого принципа..

3. Системы питания. Теория адекватного питания, ее отличия от теории рационального сбалансированного питания. Вегетарианство. Лечебное голодание. Концепция раздельного питания. Концепция малобелкового питания..

4. Строение пищеварительной системы. Строение пищеварительной системы. Строение и функции ротовой полости, глотки, пищевода, желудка.

Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении. Переваривание в кишечнике. Гомеостаз. Типы пищеварения. Схема переваривания углеводов, белков. Продукты переваривания липидов. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Влияние пищевых факторов на функции тканей и органов желудочно-кишечного тракта.

5. 1. Защитные компоненты пищи и антипитательные вещества.

2. Дифференцированное питание различных групп населения. 1. Группы защитных компонентов пищи. Понятие антипитательных веществ. Факторы, улучшающие функции барьерных тканей, обезвреживающую функцию печени, предупреждающие развитие атеросклероза, обладающие антимикробным действием. Характеристика ферментов и веществ, блокирующих усвоение аминокислот. Характеристика антивитаминов. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

2. Дифференцированное питание различных групп населения: пути удовлетворения потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах; особенности питания студентов; питание людей умственного труда; питание людей, занятых физическим трудом; питание спортсменов; геродиетическое питание; питание работающих во вредных условиях.

6. Общие принципы диетического питания. Показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность: основного варианта диеты (ОВД), щадящей диеты (ЩД); высокобелковой диеты (ВД); низкобелковой диеты (НД); низкокалорийной диеты (НКД); высококалорийной диеты (ВКД).

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина