

## 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 очная. Семестр 7.**

**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..

**3. Принципы рационального питания.** 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..

**4. Принципы рационального питания.** 3 принцип рационального питания: суточное распределение пищевого рациона; правила, положенные в основу этого принципа..

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

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

Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении. Переваривание в кишечнике..

**7. Строение пищеварительной системы.** 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.

**8. Защитные компоненты пищи и антипитательные вещества.** 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 авитаминов. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ..

**9. Дифференцированное питание различных групп населения.** 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.

**10. 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