

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Физиология питания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность «Пищевая биотехнология»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции: ОПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения и регуляции гомеостаза человека;
- микробной экологии пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека;
- основных пищевых веществ и их энергетических, пластических и регуляторных функций;

Умения:

- определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах;
- оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания;

Навык:

- владения методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках;

Опыт деятельности:

- создания научнообоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Введение. Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья человека. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Пищевая ценность основных продуктов питания. Физиологические основы составления пищевых рационов. Проблемы современного питания. Системы питания.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: д-р биол. наук, профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.