

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

Физиология питания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «10» августа 2021 г. № 736.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- ОПК-7 - Способен проводить экспериментальные исследования по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

Индикаторы достижения компетенции:

- ОПК-7.2 - Способен проводить наблюдения, измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные.

Знание: основных математических, физических, физико-химических, химических, биологических, микробиологических методов наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных

Умение: проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

Навык и (или) опыт деятельности: проведения наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных, в способности проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы

- ОПК-7.3 - Способен проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

Знание: основных математических, физических, физико-химических, химических, биологических, микробиологических методов наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных

Умение: проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

Навык и (или) опыт деятельности: проведения наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных, в способности проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1. Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Раздел 2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Раздел 3. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья человека. Раздел 4. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Раздел 5. Пищевая ценность основных продуктов питания. Раздел 6. Физиологические основы составления пищевых рационов. Раздел 7. Проблемы

современного питания. Раздел 8. Системы питания.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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