

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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОК-7, ПК-1.

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 научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения.

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.

3. Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Разработчик: д. б. н., профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.