

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины **Физиология питания**

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2).

Индикаторы достижения компетенции: применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Умение: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Навык и (или) опыт деятельности: применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; в способности применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

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.б.наук Алексеев А.Л.