

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 09.09.2026 17:14:22  
Уникальный программный ключ: к рабочей программе дисциплины Физиология питания  
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

## АННОТАЦИЯ

### 1.Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.04Технология 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.

### . 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

### . Содержание программы дисциплины:

Раздел 1.Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Раздел 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.