

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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:

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

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

Умения:

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

Навык:

- проведения наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных

Опыт деятельности:

- в способности проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы

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.б.н., профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.