

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.08.01 «Физиология питания»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания и животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 «Физиология питания» являются:

- а) формирование знаний об основных потребностях современного человека в пищевых веществах, влияния их на организм человека, об оптимальных условиях переваривания и усвоения пищи в организме человека;
- б) изучить систему пищеварения, усвоить роль отдельных органов в расщеплении и усвоении пищевых веществ;
- в) научить составлять сбалансированный рацион питания, учитывая потребности различных групп населения в зависимости от пола, возраста, вида деятельности, заболеваний;
- г) научиться организовать общественное питание на основе современных научных достижений с учетом потерь пищевых веществ в процессе технологической обработки с учетом обогащения и развитием функциональных видов продуктов.

2. Содержание дисциплины «Физиология питания»:

Предмет и задачи курса «Физиология питания»

Строение и функционирование желудочно-кишечного тракта

Нутриенты: виды, роль в питании человека, пищевые источники

Концепции питания: виды, назначение, характеристика

Безопасность пищевых продуктов

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) состав пищевых продуктов, соотношение питательных веществ в них;
- б) строение, функционирование желудочно-кишечного тракта, роль его в усвоении пищи; в) основные принципы рационального и лечебного питания, а также подвиды этих видов питания: профилактическое, функциональное и обогащенное;
- г) основные факторы ухудшения качества готового продукта (химические, микробиологические и технологические).

2) Уметь:

- а) определять пищевую и энергетическую ценность продуктов питания;
- б) составлять рацион питания с учетом пола, возраста и деятельности

человека, проводить анализ рациона питания с последующей его коррекцией по отдельным составляющим;

в) составлять и модифицировать рацион лечебного питания на основе лечебных диет;

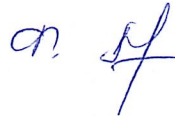
г) прогнозировать последствия несоблюдения физиологических потребностей в питании людей и использования продуктов в технологическом процессе с не соответствующим качеством по химическим и микробиологическим параметрам.

3) Владеть:

а) методами расчета величины основного обмена, энергетических потребностей индивидуума;

б) методами расчета пищевой и энергетической ценности, потребностей рациона питания различных групп населения.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.