Шифр, наименование образовательной программы
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
уровень профессионального образования - магистр
Направленность программы – Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

М1.ДВ2.1 Физиология питания
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

по выбору
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Каменская Е.П., к.б.н., доцент, кафедра БТ
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	**Целью изучения дисциплины** «Физиология питания» является получение современных знаний в области анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, а также формирование у студентов навыков в составлении рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических потребностей.
Содержание дисциплины	***Модуль 1*** – Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения человека. ***Модуль 2*** – Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. ***Модуль 3*** – Пищевая ценность основных продуктов питания.
Формируемые компетенции	ПК-10, ПК-12, ПК-14.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Пищевая микробиология (бакалавриат); пищевая химия (бакалавриат); биохимия (бакалавриат); биоорганическая химия (бакалавриат); методология науки о пище (магистратура).
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** эколого-медицинские особенности питания современного человека; анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения человека; основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции; научные основы нормирования физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения, которые служат теоретической базой для планирования производства и потребления пищевых продуктов. ***уметь:*** определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах; составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся; оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания; ориентироваться в научных вопросах, разрабатываемых наукой о питании; пользоваться справочной литературой. ***владеть:*** навыками по практическому применению рассматриваемых в курсе вопросов для оценки альтернативных теорий питания человека; методами составления рецептур и рационов, в том числе с использованием компьютерных технологий.

Образовательные технологии	Интерактивные формы обучения: проблемная лекция-презентация, исследовательский метод, деловая учебно-исследовательская игра, лекция-беседа, обсуждение видиофильма.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольная работа, контрольный опрос, защита реферата, тестирование
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Зав.кафедрой БТ _____ Кошелев Ю.А.

название кафедры подпись