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.ДВ2.2 Гомеостаз и питание
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** «Гомеостаз и питание» является получение современных знаний в области анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза.
Содержание дисциплины	***Модуль 1*** – Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения человека. ***Модуль 2*** – Исторические аспекты учения о гомеостазе. ***Модуль 3*** – Уровни организации гомеостаза и механизмы регуляции. ***Модуль 4*** – Принципы создания продуктов для алиментарной коррекции нарушенного гомеостаза, питания детского, профилактического, лечебного и специального назначения.
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:*** анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека; исторические аспекты учения о гомеостазе; краткую характеристику структуры и функционирования первичных (микроэлементная, микроэкологическая системы) и сложных вторичных (иммунная, эндокринная и нервная системы), регуляторных механизмов гомеостаза живых организмов включая человека; схему нейро-гуморальных механизмов гомеостаза; механизм поддержания гомеостаза в обеспечении здоровья путем поддержания постоянства соответствия нутриентов; принципы создания продуктов для алиментарной коррекции нарушенного гомеостаза, питания детского, профилактического, лечебного и специального назначения; принципиальные подходы к развитию технологий производства продуктов специального назначения и общественного питания с использованием наиболее важных сведений о питании современного человека. ***уметь:*** вести расчет и составление суточного рациона для коррекции нарушенного гомеостаза; вести расчет и составление суточного рациона для питания в экстремальных условиях жизнедеятельности; составлять суточные рационы для детского, профилактического, лечебного и специального питания; оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания; ориентироваться в научных вопросах, разрабатываемых наукой о питании; пользоваться справочной литературой.

	владеть: приемами проектирования пищевых продуктов и рационов с заданным составом и свойствами на основе данных о химическом составе; методами разработки рецептур и технологий продуктов для алиментарной коррекции нарушенного гомеостаза, питания детского, профилактического, лечебного и специального назначения, в том числе с использованием компьютерных технологий.
Образовательные технологии	Интерактивные формы обучения: эвристическая беседа, исследовательский метод, деловая учебно-исследовательская игра, метод дискуссии, активизация творчества (использование компьютерных технологий, информационный поиск).
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольная работа, контрольный опрос, защита реферата, тестирование
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Зав.кафедрой БТ _____ Кошелев Ю.А.
название кафедры подпись