

Шифр, наименование образовательной программы,
уровень профессионального образования 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», бакалавриат

«Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»
профиль, специализация

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б3.ДВ8.2 ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

вариативная по выбору

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная, заочная

форма обучения – очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Щеглова И.В., к.т.н., кафедра ОХЭТ
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Получение студентами знаний о составе продуктов питания, их роли для организма человека, принципах составления пищевого рациона, культуре питания
Содержание дисциплины <i>(основные темы, разделы, модули)</i>	1. Модуль 1. Пищеварительная система человека. Значение пищевых продуктов для жизнедеятельности 2. Модуль 2. Характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов 3. Модуль 3. Характеристика наиболее распространенных концепций питания. Проблема избыточной массы тела 4. Модуль 4. Характеристика отдельных групп пищевых продуктов
Формируемые компетенции	ОК-1 – владение культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения; ОК-2 – умение логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь; ОК-5 – способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; ОК-6 – владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; ПК-1 – осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; ПК-2 – способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; ПК-4 – способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; ПК-10 – способность применять знания товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	«Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена», «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» «Органическая химия с основами БАВ», «Основы микробиологии»
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	Знает: строение и состав пищеварительной системы человека, основные болезни, связанные с неправильным пищеварением на основе современных знаний о потребностях организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом пола, возраста, характера физической нагрузки и других факторов; какие химические вещества и в каких количествах должны поступать в организм с пищей для его роста, воспроизведения и осуществления других жизненно важных функций; к каким последствиям приводит отсутствие или, напротив, избыток поступления с пищей питательных веществ; в чем состоит конкретная биологическая роль каждого из питательных веществ; основные принципы различных систем питания человека, их достоинства и недостатки; какие продукты и в каких количествах требуются для удовлетворения потребности организма в питательных веществах; диетические и лечебные свойства пищевых продуктов. Умеет: определять суточную потребность организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом различных факторов; разрабатывать основы эффективного и безопасного питания с учетом количества питательных веществ; составлять меню суточного пищевого рациона человека при различном режиме питания; определять степень вредности тех или иных продуктов. Владет: пониманием адекватного снабжения организма энергией, соблюдения пропорций между основными пищевыми веществами и другими важными элементами питания для обеспече-

	<p>ния его нормальной жизнедеятельности; характеристикой веществ, входящих в состав пищевых продуктов; основами эффективного и безопасного питания; оптимальным составом основных пищевых продуктов; путями повышения качества пищевой продукции.</p>
<p>Образовательные технологии</p>	<p>При реализации дисциплины в учебном процессе, наряду с традиционными, используются инновационные методы образования, направленные на повышение качества подготовки путем развития у студентов творческих способностей и самостоятельности.</p> <p>Интерактивные формы обучения: лекция-беседа, диспут, метод «мозгового штурма», работа в малых группах, просмотр и обсуждение видеофильмов.</p> <p>Для контроля знаний студентов используется модульно-рейтинговая система обучения и контроля знаний</p>
<p>Формы текущего контроля успеваемости</p>	<p>Контрольные опросы</p>
<p>Форма промежуточной аттестации</p>	<p>Зачет</p>

Зав. кафедрой ОХЭТ



А.Л. Верещагин