

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.25 Физиология питания

по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Целями освоения дисциплины «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 усвоение 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, история курса «Физиология питания»

Желудочно-кишечный тракт (ЖКТ) и процесс пищеварения

Регуляция работы желудочно-кишечного тракта

Строение, состав, значение белков жиров углеводов.

Строение, функции и значение неэнергетических пищевых веществ.

Рациональное сбалансированное питание

Питание различных групп взрослого населения

Лечебное питание.

Лечебно-профилактическое питание. Функциональное питание

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, учитывая диагноз больного и стадию заболевания.
- г) прогнозировать последствия не соблюдения 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.
- в) способами коррекции энергетической и пищевой ценности рациона питания для различных групп населения, включая людей с заболеваниями

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник