

Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Б1.Б25. Физиология питания
Содержание	<p>Раздел 1. Физиологические системы, связанные с функцией питания.</p> <p>Раздел 2. Значение различных компонентов пищи для организма</p> <p>Раздел 3. Физиологические основы составления пищевых рационов</p> <p>Раздел 4. Лечебно- профилактическое питание</p>
Реализуемые компетенции	ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-12
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эколого-медицинские особенности питания современного человека; - анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека; микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека; - основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции; - пищевую ценность основных продуктов питания; - современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов; недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки; - краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ; - пищевые добавки, пробиотики, принципы функционального питания для различных групп населения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - проводить оценку альтернативных теорий питания человека; - давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания; - обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продуктов питания; - проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках; - компьютерными программами по расчету пищевой и биологической ценности продуктов и блюд;

	- программным продуктом «Расчет сбалансированных рационов питания»; - сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.				
Трудоемкость, з.е.	3				
Объем занятий, часов	108	лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	34	34	-	40
	В том числе в интерактивной форме	6	4	-	-
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий: Значение пищевых веществ для функций нейрогуморальной системы – реферат, к/р №2. Значение нервной системы в питании- доклад, к/р №1 Влияние питания на состав и функции крови – доклад, к/р №1 Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему –реферат, доклад, к/р №1 Регуляция процессов пищеварения – коллоквиум, к/р №1 Связь минерального и водного обмена – реферат, доклад, к/р №2, курс.раб. Пути обеспечения витаминами – реферат, доклад, к/р №2, курс.работа. Факторы противодействующие влиянию защитных компонентов пищи – коллоквиум, реферат, к/р №2 Пути улучшения лечебно- профилактического питания в системе общепита – реферат, доклад, к/р №3				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Курсовая работа, зачет в 4 семестре.				

Зав.каф.ТПиООП

Декан ТФ

А.Ф.Демирова

Н.Л.Баламирзоев