

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ДВ.01.01 Нутрициология

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

#### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 1.1. Цели:

Целью дисциплины «Нутрициология» является ознакомление с современными представлениями о физиологических потребностях человека в пищевых веществах и энергии, с новыми научными рекомендациями в области рационального

##### 1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с ролью пищеварительной системы и процессами жизнедеятельности организма;
- изучить влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную и выделительную;
- выяснить роль различных нутриентов для снабжения организма человека энергией;
- дать знания о современных рекомендуемых нормах потребления пищевых веществ для разных групп населения, режимах питания;
- познакомить с основными положениями рационального и сбалансированного питания;
- изучить классификацию диет;
- освоить особенности приготовления диетических блюд.

#### 2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

**ПКС-3 : Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

ПКС-3.1 : Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ПКС-3.2 : Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

ПКС-3.3 : Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

#### 3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	<b>Тема 1. Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения. Основные вопросы физиологии человека</b> Краткое содержание: Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения, роль питания в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, теоретические основы диетологии и нутрициологии, современные тенденции сбалансированного питания. Роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма. Система пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника). Влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную, а также выделительную. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Знать: теоретические основы диетологии и нутрициологии; строение пищеварительной системы, основные ферменты ЖКТ. /Лек/	3	1	0
1.2	<b>Тема - Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения. Основные вопросы физиологии человека. Лабораторная работа № 1. Строение пищеварительной системы и характеристика основных этапов пищеварения</b> Система пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника). Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Уметь: определять отделы ЖКТ; Владеть: навыками воспроизведения схемы пищеварительного тракта. /Лаб/	3	1	0
1.3	<b>Тема 1. Государственная политика Российской Федерации в области здорового</b>	3	39	0

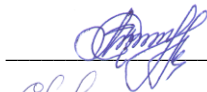
	<p>питания населения. Основные вопросы физиологии человека Краткое содержание: Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения, роль питания в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, теоретические основы диетологии и нутрициологии, современные тенденции сбалансированного питания. Роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма. Система пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника). Влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную, а также выделительную. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. Знать: теоретические основы диетологии и нутрициологии; строение пищеварительной системы, основные ферменты ЖКТ; Уметь: использовать при разработке меню современные тенденции питания; определять связь физиологии питания с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией, биохимией;. Владеть: методикой введения нутриентов с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний; владеть методикой определения ферментов, выделяющихся в процессе пищеварения. /Ср/</p>			
1.1	<p>Тема 2. Белки, жиры и углеводы. Витамины и минеральные вещества Краткое содержание: Значение различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме. Показатели биологической ценности белков, пищевых липидов.Рекомендуемые средние нормы потребления. Роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами. Минеральные вещества – их роль и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека. Знать: основные источники поступления белков, жиров и углеводов в организм человека и меры профилактики при его дефиците; строение витаминов, источники их поступления и физиологическое воздействие на организм человека; классификацию минеральных веществ и от каких параметров она зависит. /Лек/</p>	3	1	0
1.2	<p>Тема 2. Белки, жиры и углеводы. Лабораторная работа №2. Определение пищевой ценности пищевых продуктов Знать: критерии пищевой ценности продукта; Уметь: использовать формулу пищевой ценности продукта; Владеть: методикой расчета пищевой ценности продуктов на основании их химического состава. /Лаб/</p>	3	1	0
1.3	<p>Тема2.Белки, жиры и углеводы. Витамины и минеральные вещества Краткое содержание: Рекомендуемые средние нормы потребления. Роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами. Минеральные вещества – их роль и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. Знать: строение витаминов, источники их поступления и физиологическое воздействие на организм человека; классификацию минеральных веществ и от каких параметров она зависит; Уметь: классифицировать витамины в соответствии с их концентрацией в рационе человека; распознавать причины развития и возникновения заболеваний, связанных с различными дефицитами минеральных веществ и пути их снижения; Владеть: методиками введения витаминов в пищевые продукты с целью их витаминизации; методикой введения нутриентов, способствующих улучшению усвоения минеральных веществ /Ср/</p>	3	40	0
1.4	<p>Тема 3: Витамины и минеральные вещества. Практическая работа №1. Определение назначения и содержания витаминов в продуктах питания Знать: классификацию и биологическую роль витаминов; Уметь: выявлять основные источники поступления витаминов в организм человека; Владеть: методикой определения витаминов в пищевых продуктах. /Пр/</p>	3	1	0
1.5	<p>Тема 3. Защитные компоненты пищевых продуктов, антипищевые и токсические вещества Краткое содержание: Токсические и защитные компоненты пищи. Характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи. Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи,</p>	3	50	0

	неблагоприятно влияющие на организм. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. Знать: основные характерные признаки защитных компонентов пищи и их источники; Уметь: определять факторы, противодействующие влиянию защитных веществ; Владеть: методикой корректировки рациона в зависимости от присутствия в нем компонентов пищи, неблагоприятно влияющих на организм. /Ср/			
1.6	Тема 3: Витамины и минеральные вещества. Практическая работа №2. Определение содержания макро-, микро- и ультрамикроэлементов в продуктах питания Знать: физиологические функции макро-, микро- и ультрамикроэлементов; Уметь: определять источники и суточную потребность в макро- и микроэлементах, ультрамикроэлементов в продуктах питания; Владеть: методы определения макро- и микроэлементов, ультрамикроэлементов в продуктах питания. /Пр/	3	1	0
1.1	ПКС-3.1: Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий. ПКС-3.2: Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность ПКС-3.3: Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации /Экзамен/	3	9	0

#### 4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 3 курс

Разработчик программы Ларионова С. Е.



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

