

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.02 Основы физиологии питания и диетологии

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:

Понимание основных процессов, происходящих в организме человека при приеме пищи.
Знание основных физиологических потребностей организма в питательных веществах и энергии.
Изучение механизмов усвоения пищи и ее влияния на здоровье и физическое состояние человека.
Овладение методами оценки качества и безопасности пищевых продуктов и ингредиентов.
Изучение принципов рационального питания для различных групп населения (дети, спортсмены, пожилые люди и т.д.).
Освоение методик составления индивидуальных диет для людей с различными заболеваниями и состояниями.
Получение знаний о современных тенденциях в диетологии и их влиянии на здоровье человека.
Обучение принципам организации питания в различных учреждениях (школы, детские сады, больницы, спортивные клубы и т.п.).
Формирование навыков работы с нормативной документацией, связанной с организацией питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1.2. Задачи:

Изучение основных процессов, которые происходят в организме после приема пищи.
Изучение потребностей организма в различных питательных веществах.
Анализ механизмов усвоения пищи организмом.
Оценка качества и безопасности продуктов питания.
Разработка принципов рационального питания.
Создание индивидуальных диет.
Изучение современных тенденций в диетологии.
Организация питания в различных учреждениях.
Работа с нормативными документами.
Анализ научных исследований в области физиологии питания.

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	Тема 1. Основы физиологии питания Краткое содержание: В рамках данной темы будет рассмотрен ряд вопросов, включая: Определение физиологии питания: основные понятия и принципы. Роль питания в обмене веществ и функционировании организма. Питательные вещества и их роль в организме: белки, жиры, углеводы, витамины, минералы и вода. Энергетический обмен и его роль в функционировании организма. Пищевые продукты и их классификация. Методы оценки питательной ценности продуктов. Усвоение пищевых веществ и их транспорт через клеточные мембраны. Пищеварительные процессы и их регуляция.	3	2	0

	<p>Нормы и режимы питания для различных возрастных и профессиональных групп. Рациональное и сбалансированное питание: принципы и подходы. Особенности питания различных групп населения: детей, спортсменов, пожилых людей и др. Основы диетотерапии и составление индивидуальных диет при различных заболеваниях и состояниях. Организация питания на производстве, в образовательных и медицинских учреждениях. Современные тенденции и проблемы развития физиологии питания.</p> <p>Знать: основные понятия и принципы физиологии питания; о питательных веществах и их роли в организме; классификацию пищевых продуктов; процессы усвоения пищевых веществ и их транспорта через клеточные мембраны; процессы усвоения пищевых веществ и их транспорта через клеточные мембраны; особенности питания различных групп населения и современные тенденции и проблемы в развитии физиологии питания /Лек/</p>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Основы физиологии питания</p> <p>Краткое содержание: В результате освоения темы “Основы физиологии питания” студенты должны изучить следующие основные вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Определение физиологии питания, ее основные принципы и понятия. – Роль питания в обмене веществ и функционировании организма. – Питательные вещества, их роль в организме и источники. – Энергетический обмен, его роль в функционировании организма и методы оценки. – Пищевые продукты, их классификация и оценка качества. – Усвоение пищевых веществ, его механизмы и регуляция. – Пищеварительные процессы, их регуляция и нарушения. – Нормы и режимы питания, их обоснование и применение. – Рациональное и сбалансированное питание, принципы и подходы к его организации. – Особенности питания различных возрастных групп и профессиональных категорий. – Основы диетотерапии, принципы составления индивидуальных диет. – Организация питания на различных предприятиях и в учреждениях. – Современные тенденции и проблемы развития физиологического питания. <p>Знать: основные понятия и принципы физиологии питания; о питательных веществах и их роли в организме; классификацию пищевых продуктов; процессы усвоения пищевых веществ и их транспорта через клеточные мембраны; процессы усвоения пищевых веществ и их транспорта через клеточные мембраны; особенности питания различных групп населения и современные тенденции и проблемы в развитии физиологии питания</p> <p>Уметь: анализировать физиологические процессы в организме после приема пищи и оценивать их влияние на здоровье человека и определять потребности организма в различных питательных веществах и оценивать их наличие в пищевых продуктах.</p> <p>Владеть: навыками анализа физиологических процессов в организме после приема пищи и методами оценки потребностей организма в питательных веществах и определения их наличия в пищевых продуктах /Ср/</p>	3	43	0
1.1	<p>Тема 2. Диетология и рациональное питание</p> <p>Краткое содержание: Тема: “Диетологические подходы к рациональному питанию” План проведения лабораторной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Введение в тему: определение диетологии и рационального питания. – Изучение потребностей организма в основных питательных веществах: белках, жирах и углеводах. – Оценка качества и пищевой ценности различных продуктов питания. – Разработка индивидуального рациона питания для разных возрастных и профессиональных групп с учетом их особенностей. – Организация питания в учебных и рабочих коллективах с учетом принципов рационального питания. – Обсуждение результатов работы и подведение итогов. 	3	2	0

	<p>Уметь: анализировать потребности организма в питательных веществах, белках, жирах и углеводах для обеспечения рационального питания и оценивать качество и пищевую ценность различных продуктов питания с точки зрения их влияния на здоровье и благополучие человека</p> <p>Владеть: методами анализа потребностей организма в питательных веществах для разработки рациона питания и методиками оценки качества и пищевой ценности продуктов питания /Лаб/</p>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Диетология и рациональное питание</p> <p>Краткое содержание:</p> <p>В результате самостоятельной работы по теме “Диетология и рациональное питание” студент должен изучить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основные понятия и принципы диетологии. – Роль питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний. – Питательные вещества и их функции в организме. – Диетические потребности различных возрастных и профессиональных групп населения. – Принципы составления индивидуальных диет и рационов. – Особенности питания при различных заболеваниях. – Методы оценки пищевой ценности продуктов. – Организация питания на предприятиях и в учебных учреждениях. – Современные тенденции в диетологии и питании. <p>Знать: основные понятия и принципы диетологии, а также роль питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний</p> <p>Уметь: анализировать потребности организма в питательных веществах, белках, жирах и углеводах для обеспечения рационального питания и оценивать качество и пищевую ценность различных продуктов питания с точки зрения их влияния на здоровье и благополучие человека</p> <p>Владеть: методами анализа потребностей организма в питательных веществах для разработки рациона питания и методиками оценки качества и пищевой ценности продуктов питания /Ср/</p>	3	43	0
1.1	<p>Тема 3. Организация питания и контроль качества</p> <p>Краткое содержание: Тема: “Организация питания и контроль качества пищевых продуктов” План практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Введение в тему. Цели и задачи курса. – Изучение методов оценки качества пищевых продуктов. – Проведение оценки качества различных видов продуктов питания. – Анализ результатов оценки качества продуктов. Выявление возможных проблем. – Разработка рекомендаций по улучшению качества продуктов питания. – Организация питания в учебном учреждении с учетом полученных знаний о контроле качества пищевых продуктов. – Подведение итогов практической работы. Обсуждение результатов. <p>Уметь: оценивать качество пищевых продуктов различными методами; анализировать результаты оценки качества продуктов и выявлять возможные проблемы; разрабатывать рекомендации по улучшению качества пищевых продуктов и организовать питание в учебном учреждении с учетом контроля качества пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: методами оценки качества пищевых продуктов; подходами к анализу результатов оценки качества продуктов и выявлению возможных проблем; технологиями разработки рекомендаций по улучшению качества пищевых продуктов и навыками организации питания в учебном учреждении с учетом контроля качества продуктов. /Пр/</p>	3	2	0
1.2	<p>Самостоятельная работа. Организация питания и контроль качества</p> <p>Краткое содержание: В результате самостоятельной работы по теме “Организация питания и контроль качества” студент должен изучить следующие вопросы:</p>	3	43	0

	<p>Основные понятия и принципы организации питания. Методы оценки качества пищевых продуктов и их применение на практике. Современные подходы к контролю качества пищевых продуктов. Особенности организации питания в образовательных учреждениях. Разработка рекомендаций по улучшению качества питания. Нормативно-правовая база в области контроля качества пищевых продуктов.</p> <p>Знать: основных понятий и принципов организации питания; методов оценки качества пищевых продуктов и умение их применять; современных подходов к контролю качества продуктов питания; особенностей организации питания в образовательных учреждениях и нормативно-правовую базу в области контроля качества пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: оценивать качество пищевых продуктов различными методами; анализировать результаты оценки качества продуктов и выявлять возможные проблемы; разрабатывать рекомендации по улучшению качества пищевых продуктов и организовать питание в учебном учреждении с учетом контроля качества пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: методами оценки качества пищевых продуктов; подходами к анализу результатов оценки качества продуктов и выявлению возможных проблем; технологиями разработки рекомендаций по улучшению качества пищевых продуктов и навыками организации питания в учебном учреждении с учетом контроля качества продуктов. /Ср/</p>			
1.3	<p>Подготовка и проведение экзамена</p> <p>Знать: 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</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: навыками 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; навыками работы с большим объемом информации /Экзамен/</p>	3	9	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 3 курс

Разработчик программы Пономарева Л.Ф. 

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. 