

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.02 Нутрициология

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

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

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-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	Тема 1. Государственная политика Российской Федерации в области здорового 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. Знать: теоретические основы диетологии и нутрициологии; строение пищеварительной системы, основные ферменты ЖКТ. /Лек/	5	2	0
1.2	Тема 1 - Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения. Основные вопросы физиологии человека. Лабораторная работа № 1. Строение пищеварительной системы и характеристика основных этапов пищеварения 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/	5	2	0
1.3	Тема 1. Государственная политика Российской Федерации в области здорового 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	5	8	0

	<p>(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. 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 хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека.</p> <p>Знать: основные источники поступления белков, жиров и углеводов в организм человека и меры профилактики при его дефиците; источники их поступления и физиологическое воздействие на организм человека; /Лек/</p>	5	2	0
1.2	<p>Тема 2. Белки, жиры и углеводы. Лабораторная работа №2. Определение пищевой ценности пищевых продуктов Уметь: использовать формулу пищевой ценности продукта, формулу расчета энергетической ценности продукта Владеть: методикой расчета пищевой ценности продуктов на основании их химического состава, методикой расчета энергетической ценности продуктов на основании содержания белков, жиров и углеводов в каждом продукте. /Лаб/</p>	5	2	0
1.3	<p>Тема 2. Белки, жиры и углеводы. Практическая работа №1. Определение энергетической ценности кулинарных блюд. Уметь: использовать формулу пищевой ценности продукта, формулу расчета энергетической ценности продукта Владеть: методикой расчета пищевой ценности продуктов на основании их химического состава, методикой расчета энергетической ценности продуктов на основании содержания белков, жиров и углеводов в каждом продукте. /Пр/</p>	5	2	0
1.4	<p>Тема 2. Белки, жиры и углеводы. 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 хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека.</p> <p>Знать: основные источники поступления белков, жиров и углеводов в организм человека и меры профилактики при его дефиците; источники их поступления и физиологическое воздействие на организм человека; 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>	5	12	0
1.5	<p>Тема 3. Витамины и минеральные вещества</p> <p>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</p>	5	2	0

	<p>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; /Лек/</p>			
1.6	<p>Тема 3: Витамины и минеральные вещества. Лабораторная работа 3. Определение содержания макро-, микро- и ультрамикроэлементов в продуктах питания Уметь: определять источники и суточную потребность в макро- и микроэлементах, ультрамикроэлементов в продуктах питания; выявлять основные источники поступления витаминов в организм человека; Владеть: методы определения макро- и микроэлементов, ультрамикроэлементов в продуктах питания, методикой определения витаминов в пищевых продуктах. /Лаб/</p>	5	2	0
1.7	<p>Тема 3: Витамины и минеральные вещества. Практическая работа № 2. Определение назначения и содержания витаминов в продуктах питания Уметь: определять источники и суточную потребность в макро- и микроэлементах, ультрамикроэлементов в продуктах питания; выявлять основные источники поступления витаминов в организм человека; Владеть: методы определения макро- и микроэлементов, ультрамикроэлементов в продуктах питания, методикой определения витаминов в пищевых продуктах. /Пр/</p>	5	2	0
1.8	<p>Тема 3. 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>	5	12	0
1.9	<p>Тема 4. 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, 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; /Лек/</p>	5	2	0
1.10	<p>Тема 4. Защитные компоненты пищевых продуктов, антипищевые и токсические вещества Практическая работа 3: Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. Уметь: определять факторы, противодействующие влиянию защитных веществ; Владеть: методикой корректировки рациона в зависимости от присутствия в нем компонентов пищи, неблагоприятно влияющих на организм. /Пр/</p>	5	2	0
1.11	<p>Тема 4. Защитные компоненты пищевых продуктов, антипищевые и</p>	5	10	0

	<p>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, неблагоприятно влияющие на организм.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу.</p> <p>Знать: основные характерные признаки защитных компонентов пищи и их источники;</p> <p>Уметь: определять факторы, противодействующие влиянию защитных веществ;</p> <p>Владеть: методикой корректировки рациона в зависимости от присутствия в нем компонентов пищи, неблагоприятно влияющих на организм.</p> <p>/Ср/</p>			
1.12	<p>Тема 5. Основы рационального питания</p> <p>Лабораторная работа 4. Составление суточного рациона питания.</p> <p>уметь: определять баланс пищевых веществ; определять связь между различными заболеваниями и лечебной диетой; характеристику лечебных диет.</p> <p>владеть: методикой разработки суточного рациона лечебного питания.</p> <p>/Лаб/</p>	5	2	0
1.13	<p>Тема 5. Основы рационального питания</p> <p>Практическая работа 4. Составление рационов лечебно- профилактического питания.</p> <p>уметь: определять баланс пищевых веществ; определять связь между различными заболеваниями и лечебной диетой; характеристику лечебных диет.</p> <p>владеть: методикой разработки суточного рациона лечебного питания. /Пр/</p>	5	2	0
1.14	<p>Тема 5. Основы рационального питания</p> <p>Краткое содержание: Рациональное питание. Режим питания. Физиологические нормы питания для отдельных групп населения.</p> <p>знать: принципы рационального питания; классификацию населения в зависимости от интенсивности труда;</p> <p>уметь: определять баланс пищевых веществ;</p> <p>владеть: методикой разработки суточного рациона питания.</p> <p>/Ср/</p>	5	15	0
1.1	<p>ПКС-1.1 Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>ПКС-1.2 Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>ПКС-1.3 Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания</p> <p>/Экзамен/</p>	5	63	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 5 семестр

Разработчик программы Ларионова Светлана Евгеньевна

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.


