

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Физиология питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

**1. Основы рационального питания.** 1. Понятийный аппарат дисциплины «Физиология питания»

2. Понятие рационального питания.

3.  Принципы рационального питания.

**2. Дифференцированное питание различных групп населения, диетическое питание.** Пути удовлетворения потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах. Особенности питания студентов, людей умственного труда и людей, занятых физическим трудом, питания спортсменов, геродиетическое питание. Диеты.

**2. Физиология пищеварения.** 1.  Строение пищеварительной системы

2.  Переработка пищи в ротовой полости

3.  Переваривание в желудке

4.  Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении

5.  Переваривание в кишечнике

6.  Процессы всасывания и усвоения.

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Проблемы современного питания.** 1. Проблемы в питании и демографические проблемы Российской Федерации.

2. Документы, нацеленные на улучшение состояния питания. Законодательное регулирование сферы питания.

3. Понятийный аппарат дисциплины «Физиология питания».

**2. Основы рационального питания.** 1. Понятие рационального питания.

2.  Формула сбалансированного питания А.А.Покровского

3.  Принципы рационального питания.

**3. Первый принцип рационального питания – баланс энергии.** 1.  Расчет энергетической ценности продуктов. Энергетическая и нутриентная плотность пищи

2.  Энергозатраты основного обмена

3.  Специфическое динамическое действие пищи (пищевой термогенез)

4.  Затраты энергии на мышечную деятельность

5.  Регуляция массы тела, индекс массы тела.

**4. Второй принцип рационального питания.** 1. Оптимальное соотношение макронутриентов

2. Физиологическое значение основных групп пищевых веществ

3. Потребность в пищевых веществах в различные периоды жизни.

**5. Третий принцип рационального питания.** 1.  Режим питания

2.  Суточное распределение пищевого рациона.

**6. Проектирование специализированной, функциональной, обогащенной продукции.**

Характеристика продукции. Алгоритм проектирования. Отличительные признаки и эффективность.

**7. Системы питания.** 1.  Вегетарианство

2.  Раздельное питание

3.  Лечебное голодание

4. Система питания Г.С.Шаталовой.

**8. Физиология пищеварения.** 1.  Строение пищеварительной системы

2.  Переработка пищи в ротовой полости

3.  Переваривание в желудке.

**9. Физиология пищеварения.** 4.  Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении

5.  Переваривание в кишечнике

6.  Процессы всасывания и усвоения.

**10. Влияние пищевых факторов на функции пищеварительной системы.** 1. Влияние пищевых факторов на функции тканей и органов ротовой полости

2. Влияние пищевых факторов на функцию желудка

3. Влияние пищевых факторов на секрецию поджелудочного сока и желчи

4. Влияние пищевых факторов на деятельность кишечника.

**11. Физиологическое значение пищевых веществ.** Физиологическое значение белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ.

**11. Защитные компоненты пищи и антиалиментарные вещества.** 1.  Группы защитных компонентов пищи

2.  Характеристика ферментов и веществ, блокирующих усвоение аминокислот

3.  Характеристика авитаминов

4.  Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

**12. Дифференцированное питания различных групп населения.** Пути удовлетворения потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах. Особенности питания студентов, людей умственного труда и людей, занятых физическим трудом, питания спортсменов, геродиетическое питание.

**13. Принципы диетического питания.** 1.  Основные принципы диетического питания, пути обеспечения ограничительных диет.

2.  Питание при различных заболеваниях.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина