АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.4.1 Гомеостаз и питание

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология хранения и переработки зерна»
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ПИМП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Гомеостаз и питание» являются:
а) изучение основ гомеостаза организма человека;
б) формирование у студентов представления о роли питания в функционировании организма как целостной системы;
в) изучение физиологической роли пищевых компонентов продуктов питания в поддержании гомеостаза организма человека;
г) формирование знаний о принципах рационального, диетического, лечебно-профилактического и лечебного питания.

2. Содержание дисциплины «Гомеостаз и питание»:

Основы гомеостаза организма человека.
Роль питания в функционировании организма как целостной системы.
Физиология питания.
Принципы рационального, диетического, лечебно-профилактического и лечебного питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:
а) основы гомеостаза на различных уровнях организма;
б) основы физиологии человека – систему пищеварения: строение и функции органов желудочно-кишечного тракта, процессы всасывания и усвоения пищевых веществ и регуляцию этих процессов с помощью нейрогуморальных механизмов;
в) энергетический обмен организма, виды энергозатрат;
г) физиологическую роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;
д) основные принципы рационального и диетического питания.
2) Уметь:
а) подбирать компоненты рецептур пищевых продуктов, наиболее полно усваиваемых организмом человека;
б) подбирать компоненты рецептур пищевых продуктов, повышающих или понижающих энергетическую и(или) пищевую ценность продукта питания.
3) Владеть:
а) методами расчета энергозатрат организма с учетом возраста, пола, климатических условий и т.д. при разработке рецептур продуктов питания.

Зав. каф. ПИМП, профессор Поливанов М.А.