

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.1 Гомеостаз и питание

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Гомеостаз и питание» являются

- а) изучение основ гомеостаза организма человека;
- б) сформировать у студентов представление 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 усваиваемые организмом человека;
- б) подбирать компоненты рецептур пищевых продуктов, повышающих или понижающих энергетическую и(или) пищевую ценность создаваемого 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. ПищБТ

Сысоева М.А.