

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Гомеостаз и особенности метаболизма человека

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 особенности метаболизма человека» являются:

- а) изучение основ гомеостаза организма человека;
- б) сформировать у студентов представление о роли питания в функционировании организма как целостной системы;
- в) изучение основ метаболизма на уровне клеток и организма;
- г) изучение физиологической роли пищевых компонентов продуктов питания в поддержании гомеостаза организма человека;
- д) формирование знаний о принципах рационального, диетического, лечебно-профилактического и лечебного питания.

2. Содержание дисциплины «Гомеостаз и особенности метаболизма человека»:

Основы гомеостаза организма человека. Особенности обменных процессов в организме человека. Основные пути метаболизма углеводов, жиров и белков в клетках и организме человека. Энергетические затраты организма и их компенсация. 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) основные пути метаболизма углеводов, жиров и белков в клетках и организме человека;
 - в) 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;
 - б) навыками для работы с научно-технической информацией и публикациями в профессиональной периодике, использования российского и международного опыта в профессиональной деятельности;
 - в) навыками для использования полученных специализированных знаний в области технологий производства продукции и фундаментальных разделов химии, биохимии в практической деятельности и для освоения профильных технологических дисциплин.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.