

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:

Руководитель ООП:



Ю.А. РЫЖКОВ

«07» августа 2020 г.



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 3 курса очной формы (3 курса заочной формы) обучения

Составители:

д.б.н., проф. Алексеева Л.В.



Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины (или модуля) в соответствии с учебным планом

Основы физиологии питания

2. Цель и задачи дисциплины (или модуля)

Цель дисциплины:

- подготовка специалистов, владеющих глубокими знаниями специальности и имеющими представлениями о физиологических механизмах пищеварения человека, принципах рационального питания и средствах обеспечения безвредности пищевых продуктов, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:
- ПК-5- способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.
- Подготовка специалистов, обладающих специальными знаниями в области товароведения, владеющих методами современного научно обоснованного органолептического анализа, способные компетентно организовать и проводить дегустационный контроль

Задачами освоения дисциплины является изучение:

- основных процессов обмена веществ в организме;
- суточного расхода энергии;
- состава, физиологическое значение, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;
- роли питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;
- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;
- усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;
- понятия рациона питания;
- норм и принципов рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.

3. Место дисциплины (или модуля) в структуре ООП

Учебная дисциплина «Основы физиологии питания» входит в базовую часть учебного плана. Модуля 3. Дисциплины формирующие ПК- компетенции учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

Дисциплина входит базовую часть блока. Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Пищевая микробиология» и «Биохимия». При изучении курса нужны базовые знания и умения, которые приобретаются учащимися в результате освоения предшествующих дисциплин, например биохимия, микробиология, химия, физика.

4. Объем дисциплины (или модуля):

Очная форма: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 32 часов, практические занятия 16 часов, **самостоятельная работа:** 60 часов.

Заочная форма: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 88 часов + 4 часа контроль..

По переходному плану заочная форма обучения: 6 зачетные единицы, 216 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часа, практические занятия 8 часов, самостоятельная работа: 191 часов + 9 часов (контроль).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (или модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (или модулю)
<p>(ПК-5) способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Владеть: современными принципами построения различных типов питания (диетического, лечебно-профилактического и т.д.). Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; Знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребления человека в пищевых веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p>

6. Форма промежуточной аттестации

Итоговой формой является

Очная форма: зачет в 6 семестре.

Заочная форма: зачет на 5 курсе.

Заочная форма (переходный период): зачет на 4-м курсе.

7. Язык преподавания русский.