

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:13:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505e698a177de79fa58358319

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Основы нутрициологии
Краткое содержание	Основные принципы и правила здорового питания; основные графические модели здорового рациона; классификация пищевых веществ; нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах; химический состав продуктов питания; различные способы комплексного анализа рациона питания; основы коррекции рациона питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	- информационные ресурсы для поиска информации в соответствии с поставленной задачей; - лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, техно-химический, химический и физико-химический анализ; - статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов. - осуществлять выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, техно-химический, химический и физико-химический анализ; - применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов; - осуществлять рациональный выбор методов исследования для решения профессиональных задач. - навыками осуществления выбора информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей; - навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, техно-химический, химический и физико-химический анализ; - навыками применения статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов; - навыками рационального выбора методов исследования для решения профессиональных задач. - свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические процессы и изменения в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - лабораторные методы исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками. - анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на

	оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - применять методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками; - производить анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости. - навыками применения знаний физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - навыками применения методов техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками; - навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости.
Трудоемкость, з.е.	4
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 456 с. : табл., схем., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - http://biblioclub.ru/ Дроздова Т.М. Физиология питания : учебник / Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М.. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 351 с. http://www.iprbookshop.ru/4145.html Димитриев А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 230 с. — 978-5-4487-0167-2.

	— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74957.html Омаров Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2014. — 80 с. — 978-5-9596-0991-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47331.html Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.html Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Барышева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 200 с. — 978-5-7410-1676-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71266.html
Дополнительная литература	Терещук Л.В. Физиология питания : практикум / Терещук Л.В., Старовойтова К.В.. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-795-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61284.html Молчанова, Е. Н. Физиология питания : учеб. пособие / Е. Н. Молчанова. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 240 с. : ил., табл. ; 21 см. - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 238-240. - ISBN 978-5-4377-0029-7 Никитина, Е. В. Основы физиологии питания : учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская, С.Н. Киямова ; Министерство образования и науки Российской Федерации ; Федеральное агентство по образованию ; Государственное образовательное учреждение Высшего профессионального образования Казанский государственный технологический университет. - Казань : Издательство КНИТУ, 2008. - 142 с. : ил., табл., схем. - http://biblioclub.ru/