

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологии

Дата подписания: 07.07.2023 11:51:15

Уникальный программный ключ:

201696758516913160a1ac6208afb772ced7f57

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины	
Основы физиологии и рационального питания	
Краткое содержание	Социально-экономические проблемы питания и здоровья населения. Теории питания, их сущность, преимущества и недостатки. Фундаментальные основы рационального, адекватного и функционального питания. Надорганизм и его микробиота. Биологически активные вещества в жизни человека (нутрицевтики, эубиотики, парафармацевтики). Виды фармакосанации: алиментарная, медицинская, специальная. Функциональные продукты питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Осознанно выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма. Свободно применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья. Свободно использует средства и методы укрепления индивидуального здоровья, применяет принципы рационального питания при разработке собственных рационов. Имеет представление о методах планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции, способен самостоятельно подбирать и комбинировать ингредиенты для продуктов здорового питания. Способен анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции. Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Осуществляет технологические регулировки оборудования для биотехнологической продукции, используемые для реализации технологических операций.
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. 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 2. Мячикова Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания: учебное пособие / Н. И. Мячикова И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116123.html 3. Степычева, Н. В. Теоретические и практические аспекты разработки функциональных хлебобулочных изделий: учебное пособие / Н. В. Степычева, С. Н. Петрова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-4377-0153-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/117288.html
Дополнительная литература	1. 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 2. 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