

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

академика А.Г. Храмцова

Аннотация дисциплины

Дата публикации: 01.04.2024 16:31:59

Уникальный программный ключ:

3ead44c4555c5505e6904af77de79fa5835829

Краткое содержание

Функциональные продукты питания и нутрицевтики

	Изучение физиологических систем, связанных с функцией питания: нейрогуморальной; сердечно-сосудистой; систем пищеварения и функций органов желудочно-кишечного тракта, процессов усвоения пищевых веществ; энергетического обмена в организме, физиологической роли белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов и суточной нормы их потребления; основных принципов рационального питания; дифференцированного питания, различных групп населения
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Освоение современных тенденций разработки и проектирования продуктов, достижения науки в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания, существующие нормативы для качественных характеристик продуктов питания, современные методы проектирования. Осуществление методологии проектирования состава; методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами основные принципы рационального построения их рецептур, особенности технологии их получения, специфику и правила проектирования научно-исследовательских работ; использовать методики выявления качественных характеристик продуктов питания, систематизирует и анализирует собранную информацию, применяет на практике современные методы проектирования технологических процессов; выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использование моделей систем качества, разработка нового ассортимента инновационных продуктов и технологий с заданными составом и свойствами
Трудоемкость, з.е.	5 з.е.
Форма отчетности	зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб.пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К`, 2009. – 451 с. 2. Дроздова Т. М. , Влощинский П. Е. , Позняковский В. М. Физиология питания: учебное пособие М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017, 456 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57336&sr=1
Дополнительная литература	1. 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