

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Физиология питания
Краткое содержание	Введение в дисциплину. История развития физиология питания. Строение и функции пищеварительной системы человека. Строение и функции сердечнососудистой системы человека. Строение и функции дыхательной системы человека. Строение, функции и роль нервной системы в регуляции процесса пищеварения. Строение, функции и роль гуморальной системы в регуляции процесса пищеварения. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность. Углеводы, жиры, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность. Минеральные соединения. Источники. Значение для организма человека. Витамины. Источники. Значение для организма человека. Принципы сбалансированного питания. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Принципы составления рационов питания для различных групп населения. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Режим питания. Особенности питания детей и подростков. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Категории функционального питания. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием.
Результаты освоения дисциплины	Осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования. Анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья. Учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.
Трудоемкость, з.е.	3
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. - М.: Дашков и Ко, 2009. - 452 с. 2. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 287 с. - Библиогр.: с.275-284. - ISBN 978-5-905170-47-8 3. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: [учебник] / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаев. - М.: ДеЛи принт, 2013. - 352 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Прил.: с. 276-318. - Библиогр.: с. 341-346. - ISBN 978-5-94343-203-3
Дополнительная литература	1. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб: ГИОРД, 2013. - 528 с. 2. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М: ДеЛи принт, 2013. - 808 с.