

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

### Аннотация дисциплины

Дата подписания: 19.10.2025 13:47:31

Уникальный программный ключ:

d74ce93040e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Наименование дисциплины	<b>Б1.В.07 Физиология питания</b>
Содержание	<b>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.</b>
Реализуемые компетенции	<b>ПК-5</b>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<b>Код компетенции ПК-5:</b> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции <b>Знать:</b> инновационные знания в области технологии производства продуктов питания <b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции <b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания
Трудоемкость, з.е.	<b>3 з.е.</b>
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 5 семестр
<b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b>	
Основная литература	1. Теплов, В.И. Физиология питания: учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2014. – 452 с. – Прил.: с. 445-451. – Библиогр.: с.442-444. - ISBN 978-5-394-01795-7 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
Дополнительная 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. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тугельяна. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 808 с.