**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Физиология питания**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность «Пищевая биотехнология»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции: ОПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

* анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения и регуляции гомеостаза человека;
* микробной экологии пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека;
* основных пищевых веществ и их энергетических, пластических и регуляторных функций;

***Умения:***

* определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах;
* оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания;

***Навык:***

* владения методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках;

***Опыт деятельности:***

* создания научнообоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**:

Введение. Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья человека. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Пищевая ценность основных продуктов питания. Физиологические основы составления пищевых рационов. Проблемы современного питания. Системы питания.

**4****.** **Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** д-р биол. наук, профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.