**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины Физиология питания**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности(ОПК-2).

Индикаторы достижения компетенции: применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

*Умение:* применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

*Навык и (или) опыт деятельности:* применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;в способности применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1.Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Раздел 2.Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Раздел 3.Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья человека. Раздел 4.Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Раздел 5.Пищевая ценность основных продуктов питания. Раздел 6.Физиологические основы составления пищевых рационов. Раздел 7. Проблемы современного питания. Раздел 8. Системы питания.

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

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