**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**Физиология питания**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «10» августа 2021 г. № 736.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

* ОПК-7 - Способен проводить экспериментальные исследования по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

Индикаторы достижения компетенции:

* ОПК-7.2 -Способен проводить наблюдения, измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные.

*Знание:* основных математических, физических, физико-химических, химических,

биологических, микробиологических методов наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных

*Умение:* проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

*Навык и (или) опыт деятельности:* проведения наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных, в способности проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы

* ОПК-7.3 - Способен проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

*Знание:* основных математических, физических, физико-химических, химических, биологических, микробиологических методов наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных

*Умение:* проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

*Навык и (или) опыт деятельности:* проведения наблюдения, измерения, обработки и интерпретации экспериментальных данных*,* в способности проводить экспериментальные исследования, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы

**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 Алексеев А.Л.