**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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОК-7, ПК-1.

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