

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Основы нутрициологии**  
**основной профессиональной образовательной программы по направлению**  
**подготовки 19.03.01 Биотехнология**  
**направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания**

**1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель дисциплины: усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также подготовка к разработке программ для индивидуального питания.

Задачи дисциплины:

- изучение законов влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, определение пути легкого усвоения пищи, переработки, утилизации и выведения из организма, а также мотивов выбора пищи человеком и механизмы влияния этого выбора на его здоровье;
- приобретение теоретических знаний по составу компонентов, содержащихся в продовольственном сырье растительного и животного происхождения, (макро – микронутриенты, физиологические функциональные ингредиенты;
- получение знаний о биологических и медицинских последствиях недостатка и избытка компонентов пищи;
- овладение методами исследования фактического питания различных групп населения;
- формирование навыков научно обосновывать разработку новых продуктов питания.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

Дисциплина относится к факультативным дисциплинам учебного плана. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** основных понятий, терминов и их определения в области нутрициологии питания; основные современные теории питания; особенности различных типов питания;

**умение** составлять и анализировать пищевые рационы для различных групп населения.

**владение** методами изучения и критериями оценки адекватности питания по показателям статуса питания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины: Физиология питания и служит основой для изучения дисциплины: Методы исследования качества и физиологической ценности в пищевой биотехнологии.

**3. Результаты освоения дисциплины: формируемые компетенции и индикаторы их достижения**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-1 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на организацию и оптимизацию технологического процесса	ПКС-1.1 Использует нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы теххимического и лабораторного контроля качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и	Знать: З1 физико-химические основы и общие принципы производства биотехнологической продукции в сфере нутрициологии
		Уметь: У1 определять нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и гото-

	биотехнологической продукции для пищевой промышленности; физико-химические основы и общие принципы производства биотехнологической продукции	вой продукции Владеть: В1 навыками технокимического и лабораторного контроля качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### **4. Общая трудоёмкость дисциплины**

Составляет 1 зачетная единица, 36 часов

#### **5. Форма промежуточной аттестации**

очная форма обучения: зачет - 7 семестр.