

АННОТАЦИЯ

Учебно-методический комплекс дисциплины «Диетология» разработан для студентов 4 курса по направлению подготовки 19.03.01 «Пищевая биотехнология» (бакалавриат) в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по данной специальности, утвержденного приказом № 816 от 22 декабря 2009 г.

Дисциплина «Диетология» входит в комплекс дисциплин по выбору профессионального цикла (БЗ. В. ДВ.8)

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студентов (54 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- теоретические знания в области диетологии или лечебного питания (основные понятия в диетологии, история развития науки, задачи современной диетологии);
- механизмы лечебного действия пищи с позиции теории сбалансированного питания;
- общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона;
- характеристика специализированных продуктов для лечебного питания.

Дисциплина «Диетология» содержательно связана с такими курсами, как «Физиология человека», «Гомеостаз и питание», «Экология», «Гигиена питания», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Биотехнология продуктов функционального назначения», «Биотехнология продуктов специализированного назначения», «Биотехнология продуктов диетического лечебного и профилактического питания.

Целью изучения дисциплины «Диетология» является формирование у студентов системных знаний в области науки о питании для здоровых лиц,

больных людей и из группы риска, основанных на знаниях физиологии питания, принципов и механизмах физиологического действия пищи на организм человека для создания прогрессивных технологий выработки специализированных продуктов для диетического лечебного и профилактического питания.

Задачами дисциплины «Диетология» является :

– приобретение теоретических знаний в области диетологии или лечебного питания (основные понятия в диетологии, история развития науки, задачи современной диетологии);

– приобретение теоретических знаний по механизмам лечебного действия пищи с позиции теории сбалансированного питания;

– приобретение умения использовать теоретические знания для создания специализированных продуктов для лечебного питания, построению лечебного рациона.

Задачи изучения дисциплины раскрываются через изложение требуемых результатов изучения дисциплины, характеризующие знания, умения и формируемые компетенции.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

Студент должен знать и уметь использовать:

- теоретические и практические достижения диетологии; концепции развития диетологии на современном этапе;

- механизмы лечебного и профилактического действия пищи с позиции теории сбалансированного питания для разработки специализированных продуктов для лечебного питания, построение лечебного рациона;

- информационные источники справочного, научного, нормативного характера;

- основные нормативные документы, касающиеся показателей адекватного, рационального питания; рекомендуемых уровней потребления пищевых и биологически активных веществ; допустимых уровней

содержания биологически активных веществ в пищевых продуктах при использовании ароматизаторов и экстрактов из растительного сырья.

Студент должен иметь навыки:

- использования знаний по механизмам лечебного и профилактического действия пищи с позиции теории сбалансированного питания для разработки технологии специализированных продуктов для лечебного и профилактического питания, построение лечебного рациона;

Студент должен владеть:

- современными методами исследования лечебных свойств пищи, анализа пищевых систем, основных макро - и микроингредиентов сырья и готовых изделий, влияния их на состав, свойства, текстуру и безопасность пищевых продуктов для разработки специализированных продуктов для больных людей и построение их рациона;

Для успешного изучения дисциплины «Диетология» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда;

– способность и готовность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;

– способность использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы;

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК – 3 Способность	Знает	– строение основных химических соединений, входящих в состав сырья,

использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы		полуфабрикатов и готовых продуктов, – закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания
	Умеет	– использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок
	Владеет	использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок
ПК – 3 Готовность оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	– правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; – основные конструкции и принципы работы и обслуживания основного и вспомогательного оборудования важнейших биотехнологических производств с учетом экологических последствий их применения.
	Умеет	– в теории и практике применять знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, включая знания микробиологии, химии, физики и пр. дисциплин; – выбирать ферментационное и

		<p>вспомогательное оборудование для подготовительных и заключительных операций микробиологических производств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить конструктивный расчет оборудования; – выбирать технологический режим процессов с учетом экологических последствий их применения.
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> – приемами работы с микроорганизмами и химическими реагентами; правилами безопасной работы в химической и микробиологической лаборатории; – навыками конструирования и расчета основных параметров биотехнологических процессов и оборудования, – использования методов расчета, очистки и стерилизации воздуха, стерилизации питательных сред с учетом экологических последствий их применения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Диетология» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- Семинары в виде «круглых столов»
- Практические занятия в виде «деловых игр»