

Аннотация дисциплины

«Нутрициология»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Дисциплина «Нутрициология» разработана для студентов, обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания», входит в факультативную часть учебного плана (ФТД.1).

Общая трудоемкость дисциплины «Нутрициология» составляет 72 часа (2 зачетные единицы). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия 18 часов, практические занятия 18 часов, самостоятельная работа студента 36 часов. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Оценка результатов обучения: зачёт во 2 семестре.

Дисциплина «Нутрициология» опирается на уже изученные дисциплины, такие как органическая и биоорганическая химия, биохимия, пищевая химия.

Целью изучения дисциплины «Нутрициология» является формирование у студентов системных знаний в области науки о питании, для создания прогрессивных технологий выработки продуктов с заданным составом и свойствами.

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- и 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.

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

- умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и вырабатывать альтернативные варианты их решения (ОК-4);

- способностью вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6).

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	2	3
ОК-1 способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике; высокая степень профессиональной мобильности	Знает	- достижения зарубежной науки, техники и образования в области нутрициологии
	Умеет	- адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике в области нутрициологии
	Владеет	- способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике в области нутрициологии
ОК-10 способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, получать знания в области современных проблем науки, техники и технологии, гуманитарных, социальных и экономических наук	Знает	- основные законы гигиены питания, влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, законы нутрициологии
	Умеет	- совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень; - получать знания в области современных проблем науки, техники и технологии, гуманитарных, социальных, экономических наук и нутрициологии

	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - знаниями основных законов гигиены питания, влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека; - способностью совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, получать знания в области современных проблем науки, нутрициологии, техники и технологии, гуманитарных, социальных и экономических наук.
ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знает	- основы правовых и этических норм для оценки последствий своей профессиональной деятельности при разработке и осуществлении социально значимых проектов по нутрициологии
	Умеет	- правильно оценивать последствия своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально значимых проектов по нутрициологии
	Владеет	- готовностью использовать правовые и этические нормы при оценке последствий своей профессиональной деятельности при разработке и осуществлении социально значимых проектов по нутрициологии
ПК-17 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знает	- основы состава пищевого сырья и продуктов питания (макро- и микроингредиентов, физиологически функциональных ингредиентов), их функциональные свойства и превращения в процессе производства для создания функциональных пищевых продуктов
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - применять знания состава пищевого сырья и продуктов питания (макро- и микроингредиентов, физиологически функциональных ингредиентов) - проводить анализ научной и технической информации в области биотехнологии и смежных дисциплин с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок
	Владеет	- способностью применять знания состава пищевого сырья и продуктов питания (макро- и микроингредиентов, физиологически функциональных ингредиентов) и проводить анализ научной и технической информации в области биотехнологии и смежных дисциплин с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок
ПК-18 способность к выработке и научному обоснованию схем	Знает	- организацию адекватного, сбалансированного, функционального, лечебно-профилактического питания,

оптимальной комплексной аттестации биотехнологических продуктов		- основные принципы организации питания, значение белков, жиров, углеводов, значение витаминов, минеральных веществ, микроэлементов в питании больного и здорового человека.
	Умеет	- использовать знание состава пищевого сырья и продуктов питания для создания функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения
	Владеет	- способностью к выработке и научному обоснованию схем оптимальной комплексной аттестации биотехнологических продуктов
ПК-22 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знает	- функциональные свойства макро- и микроингредиентов функциональных ингредиентов пищевого сырья и их превращения в процессе производства, - прогрессивные технологии для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами
	Умеет	- обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции
	Владеет	- способностью обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Нутрициологии» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекционные занятия: лекция-беседа, проблемная лекция. Практические занятия: метод научной дискуссии, контрольные работы.