

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Хабибуллин Э.Г.

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.04.01 Основы рационального питания

### Цель освоения дисциплины:

- изучение химического состава пищевых систем (сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов), их превращений под влиянием различных факторов (физических, химических, биохимических, и т.д.) в ходе технологического потока и общих закономерностях этих превращений, взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ, их влияния на свойства и пищевую ценность продуктов питания.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<i>Знать:</i> методы критического анализа и оценки современных научных достижений. <i>Уметь:</i> оценивать научные достижения. <i>Владеть:</i> основными принципами критического анализа.
	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	<i>Знать:</i> новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов. <i>Уметь:</i> собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области. <i>Владеть:</i> поиском информации и решениями на основе действий, эксперимента и опыта.
	УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием	<i>Знать:</i> исследование проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности. <i>Уметь:</i> выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения. <i>Владеть:</i> демонстрированием оценочных

	адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных	суждений в решении проблемных.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	<i>Знать:</i> методы представления и описания результатов проектной деятельности. <i>Уметь:</i> представлять методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта. <i>Владеть:</i> принципами, методами и требованиями, предъявляемыми к проектной работе.
	УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы	<i>Знать:</i> теоретическую и практическую значимость полученных результатов. <i>Уметь:</i> проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области. <i>Владеть:</i> выдвиганием инновационных идей и нестандартных подходов к их решению в целях реализации проекта; рассчитыванием качественных и количественных результатов.
	УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания	<i>Знать:</i> управление проектами в области соответствующей профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> распределять задания и мотивацию к достижению целей; управлять разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта.

	<p>проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>	<p><i>Владеть:</i> участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.</p>
--	--	--

## 2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Пища человека – важная социальная и экономическая проблема обществ.

Тема 2. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.

Тема 3. Роль питания в жизни человека.

Тема 4. Методы определения свободной и связанной влаги.

Тема 5. Определение индивидуальных потребностей человека в пище.

Тема 6. Пищеварение и транспорт питательных веществ.

Тема 7. Белковые вещества и их роль в пищевой промышленности.

Тема 8. Биологическая ценность белков.

Тема 9. Липиды в пищевых продуктах.

Тема 10. Витамины и их роль в питании человека.

Тема 11. Минеральные вещества и их роль в питании человека.

Тема 12. Показатели биологической ценности белков.

Тема 13. Белки пищевого сырья.

Тема 14. Азотистые вещества овощей, фруктов и ягод.

Тема 15. Определение активности ферментов пищевых продуктов.

Тема 16. Классификация и строение липидов.

Тема 17. Изменения и превращения жиров при производстве продуктов питания и хранении сырья.

Тема 18. Углеводы и их физиологическое значение.

Тема 19. Превращение углеводов при производстве и хранении пищевых продуктов.

Тема 20. Изменение витаминов в технологическом процессе.

Тема 21. Изменение минеральных веществ в процессе технологической обработки сырья и продуктов питания.

Тема 22. Пищевые добавки.

- Тема 23. Вредные вещества пищи.
- Тема 24. Загрязнители пищи.
- Тема 25. Физиологические аспекты химии пищевых веществ.
- Тема 26. Принципы рационального питания.
- Тема 27. Загустители, геле- и студнеобразователи.
- Тема 28. Пищевые добавки. Полисахариды.
- Тема 29. Подслащивающие вещества.
- Тема 30. Консерванты.
- Тема 31. Экспертиза продовольственных товаров.
- Тема 32. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов.
- Тема 33. Биохимия пищеварения.
- Тема 34. Безопасность продовольственных товаров и сырья.
- Тема 35. Профилактические мероприятия для обеспечения безопасности продовольственных товаров и сырья.
- Тема 36. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.
- 3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.**