

Б1.В.ДВ.02.01 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА

Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия

Профиль Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской; проектной; производственно-технологической; организационно-управленческой.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся представление об определении потребности организма в пищевых веществах (нутриентах), необходимых в качестве источника энергии для процессов жизнедеятельности и непрерывного обновления химических структур клеток и тканей организма.

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с системой пищеварения, физиологической ролью белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ;
- дать сведения об организации питания различных групп населения;
- познакомить с основными принципами рационального питания;
- дать характеристику рационов лечебно - профилактического питания;
- научить определять виды энергозатрат, состав продуктов питания,
- составлять и рассчитывать суточные рационы для больных и здоровых людей, разных групп населения в зависимости от пола, возраста, условий труда и других факторов.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-11 - способность использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	Обучающийся должен знать: – классификацию и ассортимент сельскохозяйственной продукции. – товароведение как науку и ее роль при производстве и хранении продуктов питания, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства, требова-	Обучающийся должен уметь: – определять товароведческую характеристику продукта, исходя из его названия и внешних признаков; – выбирать показатели качества, характеризующие полезные свойства продуктов и методики их оценки; – уметь работать со стандартами; – пользоваться средствами измерений; – осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов; –	Обучающийся должен владеть: – методами определения качества сельскохозяйственных продуктов; – методами работы со стандартами продукции; – методами сохранения исходных свойств пищевых продуктов - Б1.В.ДВ.02.01 -Н.1

	ния качества - Б1.В.ДВ.02.01 -3.1	давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов, определять качество сырья - Б1.В.ДВ.02.01 -У.1	
ОПК-7 способность организовывать контроль качества и управление технологическими процессами	Обучающийся должен знать: – контроль качества и управление технологическими процессами - Б1.В.ДВ.02.01 -3.2	Обучающийся должен уметь: – организовывать контроль качества и управление технологическими процессами - Б1.В.ДВ.02.01 -У.2	Обучающийся должен владеть: – методами контроля качества и технологическими процессами - Б1.В.ДВ.02.01 -Н.2