

Аннотация рабочей программы дисциплины **«Методология науки о пище»**

Целью освоения дисциплины «Методология науки о пище» является углубление знаний у магистрантов по истории и развитию науки о питании в соответствии с современными взглядами, прививание навыков диалектического подхода к рассмотрению вопросов формирования концепции питания, раскрытие междисциплинарных связей и целостного направления о качестве пищи и пищевой технологии.

Задачи:

- изучение методологических основ нутрициологии;
- изучение истории возникновения и развития пищевой индустрии;
- изучение концепций и систем питания, современных мировых тенденций в сфере здорового питания.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

1 РОЛЬ ПИТАНИЯ В ЖИЗНИ ОБЩЕСТВА

1.1. Актуальные проблемы питания и прогнозы их решения

Практическая работа 1. Основные теории и концепции питания. Современные взгляды на питание

2 ВЗАИМОСВЯЗЬ ЗДОРОВЬЯ И ПИТАНИЯ

2.1 Строение и функции пищеварительной системы

Практическая работа 2. Альтернативные теории питания

3. ОЦЕНКА СТРУКТУРЫ ПИТАНИЯ И ПИЩЕВОГО СТАТУСА

3.1 Белки и их значение в питании человека

3.2 Липиды и их значение в питании человека

3.3 Углеводы и их значение в питании человека

3.4 Витамины и их значение в питании человека

3.5 Минеральные вещества и их значение в питании человека

Практическая работа 3. Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса

4 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ

Практическая работа 4. Составление суточного рациона для отдельных групп населения

5 ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ

5.1 Принципы составления рационов для разных групп населения

5.2 Принципы составления блюд для отдельных приемов пищи

Практическая работа 5. Определение пищевой ценности методом интегрального сора

6 ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

6.1 Характеристика лечебно-профилактических рационов для людей, работающих в цехах с вредными условиями

6.2 Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды

Практическая работа 6. Гликемический индекс продуктов. Принципы потребления углеводов

7. ПРОДУКТЫ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

7.1 Ингредиентный состав функциональных продуктов

7.2 Классификация и основы технологии функциональных продуктов

8 РОЛЬ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕНИИ ЗАБОЛЕВАНИЙ

8.1 Требования к построению рационов диетического питания

8.2 Базисные диеты. Номерная система диет

Объем дисциплины 2 з.е.

Форма промежуточного контроля – *зачет*.