

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

**Целью** освоения дисциплины «Методология науки о пище» является углубление знаний у магистрантов по истории и развитии 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.

### **Содержание дисциплины**

#### **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 скора

#### **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 3 з.е.

Форма промежуточного контроля - зачет