

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01 Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания

Название кафедры: ботаники и экологии растений

1. Цель и задачи дисциплины

Основная цель курса: раскрытие сущности вопросов, связанных с рациональным питанием как составной части культуры здоровья

Учебные задачи курса:

- изучение морфологии органов пищеварения и их функций, процессов пищеварения в организме и их физиологической роли, процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение основных принципов рационального питания;
- изучение лечебно-профилактических свойств и неблагоприятных эффектов пищевых продуктов и пищевых добавок;
- освоение методов качественной и количественной оценки питания, определения его экономической целесообразности в условиях семейного и группового питания;
- изучение основных аспектов микробиологии пищевых продуктов, их санитарии и гигиены в свете действующих санитарных правил и норм;
- состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания;
- освоение теоретических и практических основ организации рационального питания.

Воспитательные задачи курса:

- иметь навыки самостоятельной работы над материалом;
- развить важнейшие приемы работы (анализ, синтез, обобщение);
- уметь планировать свою деятельность;
- воспитывать интерес к предметам медико-биологического цикла;
- воспитывать инициативу, творчество и самостоятельность как качества, важные для обучающегося специалиста.

2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания» относится к Дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профили «Технология» и «Экономика».

Изучается на 3 курсе в 5 семестре. Настоящая дисциплина требует базовой школьной подготовки по биологии (анатомии, физиологии, гигиене человека, основам микробиологии), общей химии. Является дисциплиной, предшествующей учебной практике по технологии в школе.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК-8 – готовность поддерживать уровень физической подготовки, обеспечивающий полноценную деятельность,
- ПК-4 – способностью использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемых учебных предметов.

В результате изучения курса студент обязан
 Для компетенции ОК-8 – готовность поддерживать уровень физической подготовки, обеспечивающий полноценную деятельность:

В результате изучения дисциплины при освоении компетенции студент должен:
Знать:
строение и функции органов пищеварения, основы физиологии и биохимии питания, физиологические особенности пищеварения человека
влияние пищевых веществ на состояние органов пищеварения и функции организма, пищевую и биологическую ценность продуктов питания
основные проявления дефицита и избытка макро- и микронутриентов, механизмы их развития;
физиологические основы сбалансированного и рационального питания
Уметь:
оценивать суточные энергетические затраты человека с учетом вида и продолжительности физической активности
определять энергетическую и пищевую ценность суточного рациона питания человека, адекватность суточным энергозатратам
анализировать режим питания в различные возрастные периоды и с учетом режима дня
Владеть:
главнейшими понятиями в системе знаний основ микробиологии, гигиены и физиологии питания

Для компетенции ПК-4 – способностью использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемых учебных предметов:

В результате изучения дисциплины при освоении компетенции студент должен:
Знать:
основы законодательства РФ, обеспечивающие безопасность питания граждан
физиологические основы сбалансированного и рационального питания учащихся
Уметь:
оценивать суточные энергетические затраты учащихся с учетом вида и продолжительности физической активности
определять энергетическую и пищевую ценность суточного рациона питания учащихся
анализировать режим питания в различные возрастные периоды и с учетом режима дня
Владеть:
навыками организации питания учащихся с соблюдением основ гигиены

4. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 часов).

5. Дополнительная информация

- Перечень аудиторий учебного назначения
- лекционная аудитория, оснащенная мультимедиа оборудованием,
 - аудитория для практических (семинарских) занятий.

Для проведения практических занятий по основам микробиологии, физиологии и гигиене питания имеется все необходимое оборудование: микроскопы, чашки Петри, питательные среды, спектроскоп, аналитические весы, водяные бани, термостат, сушильный шкаф, холодильник, лабораторная посуда, реактивы.

6. Виды и формы промежуточной аттестации

- сдача зачёта.