Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.18 «Современные системы и концепции питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Современные системы и концепции питания» входит в базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Целью преподавания является формирование у будущего бакалавра знаний об истории, методологии рационального питания, принципах сбалансированного питания, поддерживающем здоровье и высокую работоспособность человека

Задачи дисциплины: сформировать общие представления о строении и составе пищеварительной системы человека, о регуляторных механизмах подержания его гомеостаза, об основных болезнях, связанных с неправильным пищеварением на основе современных знаний о потребностях организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом пола, возраста, характера физической нагрузки и других факторов.

Изучение дисциплины способно научить студентов грамотному восприятию практических проблем, связанных с питанием, и способствовать изучению последующих дисциплин с учетом биологических знаний.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**:

* - физиологические нормы потребления пищевых веществ;
* - изменения пищевых веществ при тепловой, холодильной обработке и хранении

**Уметь:**

* - конструировать пирамиду здорового питания, исходя из знаний пищевой ценности питания продуктов;
* - пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и пищевой ценности продуктов питания;
* - подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения ценных пищевых компонентов;
* - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продуктов питания.

**Владеть:**

* - методами и навыками составления рационов, в том числе и с использованием компьютерных технологий.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-1 - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-25 - Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

*Раздел 1. Понятие о физиологии питания. Значение питания для здоровья человека:* Тема 1. История развитие науки о питании и эволюция питания человека. Тема 2. Роль питания в жизнедеятельности человека.

*Раздел 2. Физиология пищеварения:* Тема 3. Пищеварительная система человека. Тема 4. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых систем.

*Раздел 3. Пищевые вещества и их значение для организма человека:* Тема 5. Макро- и микронутриенты, их роль в питании человека.

*Раздел 4. Пищевая ценность основных продуктов питания*: Тема 6. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения

*Раздел 5. Основы рационального питания человека*: Тема 7. Теории и концепции питания.

*Раздел 6. Питание различных групп населения:*Тема. 8. Питание различных групп населения

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика, Технология организации общественного питания за рубежом

Объем дисциплины 5 з.е./180 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 28 часов практических занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 5 сем. – зачет.

Семестр – 5.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Степанян Ю.Г.